

gida

218
abendua, 2023



goierri + urola garaia



Ayazakia, Josema Aspaitia

Santa Lutzi, Azoka bereziak, Errondak...

Hemen dira gabonak



DISEÑAMOS TUS SUEÑOS

fontanería y calefacción

BELOKI 

Oquendo 2. ZUMARRAGA 943 722 904 - 678 465 458

Bakardeko Ama, 11. OÑATI 943 105 254

  @Fontaneria_beloki

www.belokionline.com



Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA
DUGU, ETORRI
BISITATZERA!**



Goardia Ind. 4,
Idiazabal.

Jarraitu gure
facebooka





gida

218. Alea. 2023ko abendua

ZUM EDIZIOAK S.L.

Patrizio Etxeberria, 7
20230 Legazpi

Tfnoa. 943 73 15 83-639 21 89 40

E-maila: zum@zumedioiak.com

gida.aldizkaria

Inprimaketa: Leitzaran Grafikaria
Legge Gordailua: SS-534-2015

Erredakzioa: Josema Azpeitia.

Kolaboratzaileak: Asier Zaldúa,
José Angel Igarzabal

Argazkiak: Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia, Carlos Mediavilla...

Diseinua: Truke Estudio Grafikoa

Maketazioa: Ritxar Tolosa

eta Josema Azpeitia

PUBLIZITATEA:

lñigo Etxenike 855 74 46 57

ZUM EDIZIOAK-ek Gida hau banatzen du hiru hilabeteetan behin Urola Garaia, eta Goierriko 600dik gora tokitan, bere orrietan iragartzen diren denda eta enpre-sen laguntzari esker.

KULTUR edo KIROL TALDEAK: Zuen ekintzei buruzko informazioa modu zuzenean jakinarazi diezazukezue ZUMeko helbide, telefonoa, faxa edo posta elektronikoa erabiliz.
agenda@zumedioiak.com

Influen... zer?

Riing! Riiing!... -Bai, nor da?

-Asier naiz.

-Ze Asier?

-Zu.

-Jodeteeeee... Lo siento, ya tengo teléfono, gas, electricidad y hasta bicicleta, no me interesa su oferta. Adiós.

-Itxaron, itxaron... Ez moztu! Egia da zu naitela. Duela 25 urteko Asier naiz eta zer moduz doakizun/joango zaidan/doakigun galdetzeko deitu dizut.

-Eta nola lortu duzu nirekin harremanetan jartzea? Hori ere lortu al daiteke dagoeneko? A ze kazetaria nagoen eginda... ChatGPT eta lAren berri banuen, baina denboraren telefonoarena ez. Hori bakarrik behar dugu, iraganeok eta etorkizunekoak ere telefonoz deitzen hastea... Telefono madarikatua.

-Ez da hori. Josemak deitu dit/dizu/digu, astearterako abenduko iritzi artikulua behar duela esan du eta txorrada hau idaztea bururatu zait/zaizu/zaigu.

-Uff... Beno, zer jakin nahi duzu?

-Duela 25 urte lanean hasi berri zen gazte bat zinen/naiz/gara eta zer moduz doakigun/doaki-zun/joango zaidan jakin nahi dut, adibidez.

-Joder, Irene Montero dirudizu.

-Nor da hori?

-Beno, beno... Ez dut Irene Montero, Yolanda Diaz, Pedro Sanchez, Alberto Nuñez Feijoo eta Santiago Abascal nortzuk diren azaltzeko astirik. Zer esan duzu nahi dudula?

-Lanean zer moduz doakizun jakin nahi dut. Hasiberria naiz eta nahiko galduta ikusten dut nire burua. Ez dakit aurrera egitea lortuko dudan.

-Nahiko tontoa zara eta nahiko tontoa izaten jarraitzen duzu, baina lasai, aurrera egitea lortuko duzu. Hori bai, no sabes la que te espera...

-Zer dela eta?

-Internet eta smartphone madarikatuak di-rela eta.



-Zer da hori?

-Interneti esker ordenagailuan sekulako informazio pila eskuragarri dugu. Smartphoneak, berri, internet eta beste mila gauza dituzten sakelako mugikorrek dira. Smartphonean dena dugu: internet, agenda, ordularia, alarma, jolasak, musika,

bideoak, telebista, irratia, posta elektronikoa, argazki kamera, bideo kamera, grabagailua... Diru-zorroa ere bai! Izan ere, telefonoaren bidez erostetak egin eta ordaindu ditzakegu. Eta beste mila gauza...

-Adarra jotzen ari zara, ala?

-Nahiko nuke... Telefono zikin horren erruz gure bizitza infernua bilakatu da. Denbora guztian gainean eraman beharra dugu eta egun guztia lanean ematen dugu. Atzo, adibidez, hamabost pertsonen i datiziko komunikazioa izan nuen (whatsapp izeneko erreminta baten eskutik), bost telefono dei egin nituen eta hiru jaso nituen. A! Eta egunkarietan, paperezko edizioak gain, edizio digitala dugu. Hori bai dela amesgaiztoa.

-Zer da edizio digitala?

-Egunkariak Interneten ere publikatzen dira. Internetek toki mugarik ez duenez, une oro albisteak idazten ari gara. Eta telefono zikinaren bidez bideoak ere egin daitezkeenez, bideoak ere egiten ditugu. Zenbat eta albiste gehiago, irakurle gehiago. Eta irakurle asko behar ditugunez diru-laguntzak eta iragarleak lortzeko... Izan ere, irakurleek ez dute ezer ordaintzen. Pandemiaz, osasun mentalaz, ingurumenaz, kapitalismoaz, Israelez eta Palestinaz... ere hitz egin dezakegu, nahi baduzu.

-Ez dakit nahi dudan...

-Beno, dena ez da txarra. Albiste on bat dut zuretzat: Reala Txapelaldun Liga jokatzen ari da eta sekulako ikuskizuna ematen ari da.

-Aupa Real!

ASIER ZALDUA
Kazetaria



Xamar

Asesoría económica y fiscal
Aholkularitza ekonomikoa eta fiskala

www.xamarasesoria.com

administradores
administratzaileak

ekonomistak
col. nº 16.704 eltziz.

Enpresa eta Autonomoen kontabilitatea eta gestión
Komunitateen administrazioa
Higiezin aholkularitza

Contabilidad y gestión de Empresas y Autónomos
Comunidades de vecinos
Inmobiliaria

Hirigoien 8A. LAZKAO Tel. 943 88 87 98 - 665 54 77 52 asesoria@xamarasesoria.com • comunidades@xamarasesoria.com



**JOSEMA
AZPEITIA**
Periodista

Iritzia - opinión

Somos lo que comemos, y si no damos un paso consciente y serio en la concienciación y enseñanza sobre nuestra alimentación, nos jugamos nuestro futuro como especie.

POR UNA ASIGNATURA (AUTÉNTICA) DE COCINA, ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA EN NUESTRAS ESCUELAS

El modelo alimentario que hemos conocido a lo largo del último siglo se tambalea. La hostelería tradicional, la que llamamos “de toda la vida”, formada en su mayoría por bares y restaurantes familiares está en franca extinción.

Nos encontramos en tiempos convulsos. Tiempos de crisis, pandemias, guerras, inestabilidad climática... la incertidumbre sobre el futuro se cierne sobre nosotros día sí y día también y vivimos en un continuo quejarse y suspirar sin visos de próxima solución.

Y una de las principales víctimas de esta situación es la alimenta-

ción y todo lo que la rodea: agricultura, ganadería, hostelería y restauración, gastronomía, nutrición... El empobrecimiento general de la población está haciendo que también empobrezca la calidad de lo que comemos, con lo que se ve afectado otro de los pilares de nuestra vida: la salud. Poco a poco nos vamos convirtiendo en una sociedad enferma en la que las consecuencias asociadas al mal comer crean problemas de obesidad, problemas psicológicos, físicos... que hacen que los centros de salud y los gabinetes de masajistas, fisios, nutricionistas, psicólogos... no den a basto. Es algo, por supuesto, muy positivo para los profesionales de los ramos que rodean la medicina y la salud pero, sin duda, algo muy negativo para nuestra sociedad.

El modelo alimentario que hemos conocido a lo largo del último siglo se tambalea. La hostelería tradicional, la que llamamos “de toda la vida”, formada en su mayoría por bares y restaurantes familiares en los que todos los miembros del clan, desde los niños hasta los abuelos, arrimaban el hombro y ofrecían una cocina sana y tradicional además de un trato cercano y humano, está en franca extinción, entre otras cosas porque las leyes que los han ido rodeando han hecho que no puedan funcionar como se hacía antaño bajo amenaza de fuertes sanciones económicas.

Por otra parte, los pequeños bares y restaurantes dirigidos por parejas o pequeñas sociedades sufren unas cargas impositivas que muchas veces hacen casi imposible el que sean rentables, a no ser que sus propietarios aguanten un sacrificio laboral difícilmente soportable. Por no hablar de la necesidad de tener que contratar terceras o cuartas personas: a la carga económica, cada vez mayor, de efectuar contrataciones se suma la cada vez peor predisposición de los trabajadores, más pendientes de cubrir el expediente durante sus horas de trabajo o buscar motivos de baja laboral que de realizar una labor atenta y profesional en el establecimiento que les ha ofrecido una oportunidad.

Se suma a esto el hecho de que la ciudadanía, cada vez más empobrecida, sale menos a la calle. A lo largo de la semana los bares y restaurantes ven pasar las horas y cómo cada vez son menos las personas que desayunan fuera de casa, toman un menú del día... por no hablar de salir a cenar entre domingo y jueves. Los restaurantes empezaron a cerrar las noches de los días laborables y cada vez son más los que incluso no abren la persiana de lunes a miércoles,



Entzun
AUDIFONOAK

JON LEGARISTI
AUDIOPROTESISTA



www.entzunaudifonoak.com

LABEAGA 58, LOCAL I - Tlf 943 72 65 91 - URRET XU

SU
PÉRDIDA
AUDITIVA
AFECTA
A TODOS.

La solución también.



bernafon[®]
Your hearing - Our passion

incluso, de lunes a jueves. Y esto es como la pescadilla que se muerde la cola, ya que para mantener la poca clientela que les queda, los bares están obligados a hacer auténticos equilibrios con los precios sin poder subir apenas los precios de los pintxos, los menús... a pesar de que a ellos el género les cuesta, al igual que a sus clientes, cada día más caro. Pero el ciudadano de a pie, sin ser consciente pero de manera muy egoísta, acepta al supermercado que le suba la leche 50 céntimos y la sigue comprando, pero no admite que el bar de la esquina le suba dos euros el menú del día.

Esto está llevando, poco a poco, al cierre de estos establecimientos tradicionales que, aunque no seamos conscientes, han contribuido durante muchas décadas a que pudiéramos tener fuera de casa una alimentación en cierto modo y salvando las distancias, sana y equilibrada. Con sus excesos, sus defectos y sus excepciones, pero una alimentación cuando menos correcta. Pero la nueva situación está, como digo abocando al cierre a estos locales y sustituyéndolos por negocios de baja calidad a precio accesible, sí, pero dotados de una oferta culinaria insana y negativa que va a acabar minando la salud de las nuevas generaciones.

Este empobrecimiento de la población, además, no sólo lleva a que se salga cada vez menos y, de hacerlo, cada vez a sitios peores, sino que incluso mirando a casa se come y se compra cada vez peor. Al acudir al supermercado se tiende a buscar ofertas, rebajas, promociones... sin querer ver que en la mayoría de los casos éstas van unidas a una menor calidad de los alimentos o unas peores condiciones de los mismos lo que también irá repercutiendo, poco a poco, en nuestra salud.

Por si esto fuera poco, las administraciones, mientras con la boca pequeña e hipócritamente afirman apoyar la gastronomía tradicional, el producto local, los pequeños productores y comercios... lo que realmente hacen es facilitar la entrada e instalación en todas las grandes ciudades de grupos inversores de hostelería, franquicias, cadenas de comida basura... que gozan de ventajas fiscales, accesos y urbanización del entorno a cuenta del erario público, e incluso, en algunos casos, con la complicidad de instituciones y ayuntamientos que llegan a organizar o apoyar concursos y diferentes eventos en los centros comerciales o que impulsan estrategias como la instalación de "aparcamientos disuasorios" alrededor de estos monstruos

La única solución ante este panorama desolador consiste en que la administración tome cartas en el asunto y se considere la alimentación, la nutrición y la cocina una necesidad prioritaria y que ésta adquiera rango de asignatura, al igual que en su día se decidió que las matemáticas lo hicieran.

comerciales que facilitan el acceso a los mismos de la ciudadanía en detrimento de los núcleos urbanos que ven cómo su comercio y su hostelería va descendiendo de manera alarmante convirtiéndose en meras ciudades dormitorio.

Todo esto salpica, evidentemente, a la ganadería y la agricultura. La proliferación de supermercados y grandes superficies ha hecho que la compra diaria la realicemos mayoritariamente en estos lugares donde la carne y el pescado se adquieren en gran medida en bandejas y previamente manipulados además de ofrecer una enorme oferta de platos preparados y precocinados, con lo que nos proveemos diariamente con carnes y productos derivados de carnes procedentes de la ganadería intensiva y, en muchos casos, importada de otros lugares del globo. El consumo de frutas y verduras de temporada, por otra parte, ha descendido de manera alarmante para ser sustituido por ensaladas, de más fácil elaboración, pero elaboradas por productos desestacionalizados como la lechuga, el tomate... que a día de hoy encontramos a lo largo de todo el año pero, lógicamente, provenientes de macrocultivos de invernadero en los que las hortalizas en muchos casos ni tocan la tierra.

Las consecuencias de esta tendencia en el sector primario son demoledoras: los pequeños agricultores se ven abocados a la desaparición o a realizar cultivos de productos que no tienen nada que ver con su filosofía o con su labor hasta la fecha. El hecho de que en la Ribera Navarra la hortaliza más cultivada sea el brócoli que se exporta a los países nórdicos es una buena muestra de lo que está sucedien-

 <p>aseplan AHOLKULARITZA ASESORIA aseplan.com</p>	<p>JOSE MIGUEL ITURRIOTZ, 2/G - BEASAIN T 943 086 420</p>	<p>DULCE M^o LOINAZ, 3 - BEASAIN T 943 887 129</p>	
	<p>asesoría de empresa</p>	<p>servicios jurídicos</p>	<p>administración de fincas</p>
	<p>AHOLKU- LARITZA</p>	<p>ABOKA- TUAK</p>	<p>KOMUNI- TATEAK</p>
	<p>DESDE 19 / 98 HELENETE</p>		



MARTALANDA

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa



**Odontología conservadora • Estética dental • Blanqueamientos •
Ortodoncia invisible • Implantes • Odontopediatría P.A.D.I. •
Cirugía oral • Periodoncia • Prótesis • Radiología digital**

Secundino Esnaola, 16b / Zumarraga **943 53 46 97**

www.martalanda.com

do. Ya nadie se toma el tiempo de comprar, limpiar, pelar y preparar unas alcachofas, unos espárragos o unos pimientos en casa y tierras privilegiadas para este cultivo son cada vez más utilizadas para otros usos. Pero esto es pan para hoy y hambre para mañana, porque en esa demanda actual no hay ningún motivo gourmet o gastronómico, sino sencillamente el económico. Y el día en que en China o en Sudáfrica puedan ofrecerles el brócoli a estos países a un precio más asequible se acabó el chollo.

Y lo mismo sucede con los pequeños ganaderos. Por una parte, la política de los grandes distribuidores está arruinando al sector lechero y cada vez son más las granjas que están vendiendo las vacas para carne y finalmente cerrando al no poder asumir los gastos de producción. Las cifras son realmente preocupantes. Y en cuanto al sector cárnico, al igual que la hostelería o el comercio, cada vez se está quedando repartido en menos manos. En los mercados y en los pueblos cada vez hay menos carnicerías y la carne se compra, como comentaba, en supermercados y grandes superficies donde se nos presenta envasada y debidamente procesada, fileteada y manipulada.

Esta desnaturalización de la carne y el pescado, además, es la antesala (ya muy avanzada) de otra gran operación: la sustitución de la carne animal por carne sintética o carne de origen vegetal. Valiéndose de grandes campañas de tono animalista y ecologista y con la prostituida y desgastadísima palabra "sostenibilidad" por bandera, grandes corporaciones están preparando un asalto sin piedad a los centros de gran distribución para que estos nuevos productos sustituyan a nuestra dieta habitual, lo que conllevará la desaparición prácticamente total de nuestra ganadería. Y es que, si la mayoría del consumo de carne se realiza ya en forma de hamburguesas, nuggets, escalopes... que se ocultan bajo toneladas de patatas fritas, queso, ketchup y salsas diversas... ¿qué diferencia notará el consumidor cuando la carne "de verdad" sea sustituida por la carne "de mentira"? La respuesta es obvia: Ninguna.



Este negro futuro ya lo tenemos entre nosotros. Las últimas generaciones de padres, nacidos a finales de los 90 o principios del siglo XXI, ya apenas cocinan en casa. Se limitan a comer alimentos procesados, ensaladas de bolsa, preparados lácticos, pasta y conservas y no son capaces de preparar un plato de verduras, un guisado, una carne o pescado al horno... de hecho, empiezan a proliferar las viviendas sin cocina y únicamente equipadas con un microondas para calentar la leche u hornear una lasaña precocinada. Es una grave tendencia que parece imparable y lo único que puede hacer es empeorar con el tiempo a pasos, además, agigantados y muy rápidos.

Una verdadera asignatura de alimentación

La única solución ante este panorama desolador consiste en que la administración tome cartas en el asunto y se considere la alimentación, la nutrición y la cocina una necesidad prioritaria y que ésta adquiera rango de asignatura, al igual que en su día se decidió que las matemáticas, la historia, la lengua, la educación física o incluso las manualidades formaran parte del curriculum educativo.

Y no me refiero a lo que hoy se entiende como "clases de cocina", esa actividad extraescolar que algunos alumnos, en muchos casos influenciados por Máster Chef y demás bazo-fía televisiva, eligen para ocupar sus horas extraescolares.

**Lainaz
KAFEAK**

San Inazio 14. BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO
cafeslainaz@yahoo.es





Eutsik
zure etxea
goxoagoa
bihurtzen du
**preziorik
onenean**

Eutsi lleva
el confort
a tu casa al
mejor precio



**CARPINTERÍA
METÁLICA
CRISTALERÍA**

Polígono Argixao 42
ZUMARRAGA
943 72 39 25
www.eutsi.es
eutsi@eutsi.es

No. Me refiero a una verdadera asignatura de alimentación, cocina, gastronomía y nutrición que esté al mismo nivel que el resto de asignaturas. Obligatoria para todos los alumnos y alumnas y necesaria para poder avanzar en los estudios al igual que sucede con el resto de materias. Una asignatura que, además, debería ser impartida por especialistas profesionales y bien concienciados ya que, aunque pueda sonar apocalíptico, nos jugamos en ella nuestro futuro como especie.

Somos lo que comemos, y una sociedad que no es capaz de alimentarse bien de manera consciente y autosuficiente es una sociedad abocada a su desaparición. No sólo tenemos que comer bien. Tenemos que ser conscientes de por qué tenemos que hacerlo y tenemos que ser capaces de hacerlo por nuestra cuenta. Ese debería ser el punto de partida de esta asignatura y todo lo que ella conlleva.

Esta asignatura, por supuesto, no debería limitarse a enseñar a cocinar a los peques, algo que en la mayoría de los casos no pasa de la simple anécdota. Debería contar, al igual que todas, de un cuerpo teórico que tendría que ser estudiado y aprendido al dedillo al igual que la tabla de multiplicar, y en él se debería enseñar la temporalidad de los alimentos, qué debe y conviene comerse en cada época del año, y cómo aprovecharlo al máximo. Debería también enseñarse geografía de los alimentos. De donde proviene cada uno, cuál es su origen, historia... la cultura gastronómica nos ayuda a comprender mejor el mundo y a disfrutar del mismo y alimentarnos bien también en nuestros viajes y desplazamientos.

Esta asignatura no debería limitarse a enseñar a cocinar a los peques. Debería contar con un cuerpo teórico que tendría que ser aprendido al dedillo y en él se debería enseñar la temporalidad de los alimentos, qué debe y conviene comerse en cada época del año, y cómo aprovecharlo al máximo.

No deberían faltar en dicha asignatura nociones de nutrición. Cómo llevar una dieta equilibrada, cómo comer de todo sin que ello afecte a nuestra salud, qué comer en función de nuestro físico, nuestro organismo, nuestras enfermedades y nuestras necesidades... y ello debería estar también unido a una concepción ecológica y sostenible de nuestra alimentación: cómo llevarla a cabo contaminando lo menos posible, evitando crear huellas ecológicas con los alimentos, creando, en definitiva, una unión, una comunión entre nuestro entorno y nuestra alimentación.

Y, por supuesto, dicha asignatura debería incluir una parte práctica en la que se enseñe a los alumnos y alumnas, desde su más tierna infancia, a cocinar. Desde pelar una patata a elaborar recetas complejas pasando por limpiar pescados, diseccionar pollos, elaborar fondos y salsas, utilizar el horno, la plancha, la sartén, la olla a presión... Una enseñanza progresiva que permita a todo alumno llegar al fin de su ciclo escolar siendo capaz de valerse por sí mismo para alimentarse y alimentar a su entorno afectivo. Además, debería enseñarse a hacerlo de manera económica, utilizando productos humildes, cuidando la economía familiar, evitando derroches y excesos. La falta de recursos económicos no tiene por qué estar reñida con una buena alimentación, pero para ello hay que fomentar una cultura de la misma.

Cómo no, debería utilizarse dicha asignatura también para fomentar la hostelería y la restauración. La creatividad, la cocina de autor, las cocinas internacionales entendidas como algo complementario a nuestra alimentación local también deberían, al menos, asomarse a la asignatura para fomentar la ilusión de ir más allá en la cocina, conocer otros mundos culinarios, pensar en la cocina como una posibilidad atractiva de futuro laboral y realización personal...

Igualmente deberían fomentarse el comercio y la producción de proximidad. Enseñar a las futuras generaciones a trabajar la tierra dignificando la imagen del labrador y el ganadero, sin crear una imagen romántica y falsa pero también incidiendo en sus aspectos positivos y beneficiosos y encaminando hacia ese campo a quienes puedan tener aptitudes para ello.



Aixa
frutategia

Labeaga, 3-5 bajo • ☎ 943 72 60 09 • 20700 URRETXU

ASADOR

ERRETEGIA

KATTALIN



Especialidad en **chuletón**
de viejo a la **parilla**

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) BEASAIN
asador@kattalin.com • www.kattalin.com

943 88 92 52



GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

BASERRIKOAK Caseros
ZEREALDUNAK Cereales
OPIIAK Bollos
BIOLOGIKOAK Biológicos
BAGETAK Baguettes
TXAPATAK Chapatas

Aukera ezazu gustokoena duzun ogia eta
erreserba ezazu zure dendan.
50 ogi motatik gora duzu aukeran.
Elige el pan que más te guste y resérvalo en tu tienda.
Tienes más de 50 variedades a elegir.



Notre Pain



Que el dominar la alimentación y todos sus campos sirva también para activar el gusanillo que invite a la gente no sólo a cocinar en casa (algo imprescindible para conseguir el equilibrio alimentario), sino también a conocer diferentes restaurantes y sus cocinas, generar una nueva ilusión volviendo a dotar de atractivo a la posibilidad de abrir un pequeño restaurante creativo o tradicional, y, sobre todo, concienciar a la hora de consumir para hacerlo en nuestro entorno más próximo, fomentando, además de unos hábitos sanos, un consumo sano que apueste por la tan cacareada economía circular.

No hablo de una "María" o de una asignatura de chichinabo. Hablo de una asignatura fuerte, que se imparta todos los días, que toque todos, absolutamente todos los palos de la alimentación. Impartida con calidad, con ilusión, siendo conscientes de que puede ser el embrión de un nuevo modelo de sociedad, más local, más sana, menos deslocalizada y más culta y civilizada. Una sociedad, aunque suene utópico, autosuficiente y menos ambiciosa. Si satisfacemos nuestras necesidades alimenticias y de salud por nosotros mismos, no tendremos la necesidad actual de llenar nuestros huecos de frustración con caprichos caros e inaccesibles que tan solo buscan la satisfacción inmediata de los instintos más básicos.

Eso sí, para llevar a cabo una operación de esta envergadura es absolutamente necesaria, más que en ningún caso, la implicación y el compromiso de las instituciones. No se puede estar en misa y repicando. O se apuesta de verdad por un modelo alimentario sostenible, local, equilibrado y sano o se sigue con el modelo actual asumiendo todas sus consecuencias, que a la larga serán más negativas que positivas.

No se puede enseñar alimentación y nutrición a nuestros hijos y poblar nuestras ciudades de supermercados express y hamburgueserías empobreciendo nuestra agricultura y nuestra ganadería, machacando a los pequeños productores y ahogando a la hostelería y el comercio tradicional. Debe cerrarse el grifo que está facilitando la proliferación de un modelo alimentario y consumista que solo puede llevarnos a la ruina como sociedad. Sin cerrar las puertas a nadie, porque de todo debe haber en esta vida, la apuesta debe ser de futuro. Es más, la región o nación que implante por primera vez esta asignatura será considerada todo un modelo a nivel mundial pues si impera el sentido común, es algo que debería extenderse como la pólvora.

Dicha asignatura debería incluir una parte práctica en la que se enseñe a los alumnos a cocinar. Una enseñanza progresiva que permita a todo alumno llegar al fin de su ciclo escolar siendo capaz de valerse por sí mismo para alimentarse y alimentar a su entorno afectivo.

¿Cómo llevar a cabo esta idea?

A partir de aquí confieso sentirme un completo ignorante sobre cómo actuar para que esta utópica pero realista idea pueda ser desarrollada. Ignoro si habría que empezar a interpelar a algún ministerio, a los partidos políticos, a las asociaciones de consumidores, de ganaderos, de agricultores, de comerciantes... Tal vez haya que empezar a recopilar firmas, escribir informes, presentar mociones en diferentes instituciones, hablar con expertos en la materia, científicos, dietistas, agricultores... Por mi parte tengo la intención de incidir en esta idea en todos los medios que estén al alcance de mi mano y todos los foros a los que sea invitado. Creo que es algo absolutamente necesario.

Lo repito por enésima vez. Somos lo que comemos. Y lo estamos haciendo muy mal. Y vamos a peor. Como suele decirse de los viejos, ya es demasiado tarde para que cambiemos, pero podemos hacer que los que vienen por detrás lo hagan mejor antes de que sea demasiado tarde. Y eso no se consigue con cuatro palabras bonitas en los dibujos animados o dos horas semanales de cocina en horario extraescolar. Nuestra alimentación es algo demasiado serio para que nos lo tomemos de una manera frívola. Debe formar parte de nuestro acervo cultural y de la enseñanza de las nuevas generaciones. Concienciar y culturizar al respecto a nuestros hijos e hijas, a nuestros nietos y nietas, desde su más tierna infancia. Creo, sinceramente, que es algo en lo que nos jugamos el futuro de nuestro planeta y de nuestra especie.



Rehabilitación de fachadas



**REFORMAS INTEGRALES • REFORMAS DE LOCALES
BAÑERA POR DUCHA**

Carpintería - Muebles de cocina - Muebles de baño
Grifería - Accesorios de baño - Albañilería - Cerámica - Electricidad

GOIERRI

zerbitzuak eta
alojamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzal Enea 943 16 31 16
Dolarea 943 88 98 88
Guregas 943 80 54 80
Kattalin 943 88 92 52
Kikara 943 88 62 34
Mandubiko Benta 943 88 26 73
Salbatore 943 88 83 07
Urkiola 943 08 61 31

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55
Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58
Zezilionea 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia 843 73 97 97
Martinez 943 88 06 41
Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51
Otzaurreteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05
Ostatu 943 80 17 99

SAGARDETEGIAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Urbirtate 943 18 01 19

LEGORRETA

Begiristain 943 80 60 66

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88
Guregas** 943 80 54 80
Igartza* 943 08 52 40
Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58
Zezilionea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89
Petit Goierrri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama* 943 80 10 51

NEKAZAL- TURISMOAK

ALTZAGA

Olagi 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18
Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91
Tellerine 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liernigarakoa 669 77 71 60

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENTU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

ORDIZIA

Ordizian Elkarte
..... www.ordizian.com

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak ... 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Goitur
- GOIERRI TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- »Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- »Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- »Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- »Talo tailerra Igartzako Monumentu Multzoan. *Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.*
- »Garagardo artisauen katak. *Catas de cerveza artesana*



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*
- Segura, Zegama, Lizarrusti eta Bide Berdeko orientazio jolasak. *Circuitos de orientación en Segura, Zegama, Lizarrusti y Vía Verde.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETazio ZENTROAK

- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.eus • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.eus • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.eus
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



**ABENDUA
DICIEMBRE**

5 ASTEARTEA

Legazpi

San Nikolas Erronda :

17:30ean Laubide kaletik Euskal Herria plazara.

Zumarraga

Opera digital: "Callas, Paris, 1958". 20:15, Zelai Arizti.

6 ASTEAZKENA

Ordizia

Zinea: "La manzana de oro". 19:30, Herri Antzokian.

8 OSTIRALA

Ordizia

Zinea: "La manzana de oro". 19:30, Herri Antzokian.

Zumarraga

Haur Zinea: "Wish, el poder de los deseos". Zelai Arizti aretoa, 17:00

Zinea: "Alimañas". 19:30.

9 LARUNBATA

Ordizia

Zinea: "La Navidad en sus manos". 19:30 eta 22:00.

Zumarraga

Haur Zinea: "Wish, el poder de los deseos". Zelai Arizti aretoa, 17:00

Zinea: "Alimañas". 19:30.

eta 22:00

10 IGANDEA

Legazpi

Zinea "El viejo roble". Zuz.:

Ken Loach. 19:00etan.

Ordizia

Haur Zinea: "La Navidad en sus manos". 16:45 Herri Antzokian.

Aste Bukaerako Filma: "Chinas". 19:30 Herri Antzokian

Zumarraga

Berto Jaialdia Luzio Gabiriaren omenezko Berto Jaialdia. Andoni Egaña, Uxue Fernandez, Julio Soto eta Garazi Navarro. Zelai Arizti aretoa, 18:00

11 ASTELEHENA

Ordizia

Aste Bukaerako Filma: "Chinas". 19:30 Herri Antzokian

Urretxu

'Pornografia. Fikzioaren eragina espektatibetan: Nerabeentzat tailerra. 17:30 Gazte Bidean

'Porno Bealunaldira hurbiltzen: Erronka familien sexu hezkuntzan. Gurasoentzat hitzaldia. 18:00 Kultur Etxean.

Zumarraga

Zinea: "Alimañas". 19:30. eta 22:00 (Ikuslearen Eguna)

12 ASTEARTEA

Ordizia

Hitzaldia: 'Pornografia gaur egungo sexu-heziketa ote?' Barrena Jauregia, Aretoa

Aste Bukaerako Filma: "Chinas". 19:30 Herri Antzokian

Urretxu

ARABAKO ERRIOXAKO XXX.

ARDO AZOKA

Ardo dasteaketa irekia Manuel Ruiz eta Mikel Garaizabalen eskutik. Iparragirre plaza eta udaletxeiko portaloia, 18:00etan

13 ASTEAZKENA

Legazpi

Opera DVDn "Los Miserables"



Berto Jaialdia. Zumarragan, abenduaren 10ean

1. zatia. 18:30 Kultur Etxean

Urretxu eta Zumarraga SANTA LUTZI FERIA

(Ikus 38-48 orr.)

15 OSTIRALA

Legazpi

Zine Kluba "Vidas pasadas".

Zuz.: Celine Song. 19:00etan.

Ikusentzunezkoa "Ikatzat".

19:30ean Kultur Etxea.

Ordizia

Zinea: "8 apellidos marroquis".

20:30 Herri Antzokian

Zumarraga

Zine Kluba "El chico y la garza", Hayao Miyazaki . Zelai Arizti, 20:30

16 LARUNBATA

Legazpi

Gabon Irudien marrazki lehiaketa goizeko 10:00etan egingo da Kultur Etxean.

Kontzertua Alaitasuna Errondaila. 17:00etan Santikutz egoitzan eta 19:30ean Gizarte Zentroan.

Kontzertua Txost taldea (Pop-rocka, jazz edo funk uki



Zuzenki
Aholkularitza

25 URTE
ELKARLANEAN

» Fiskala » Kontablea » Juridikoa
» Laborala » Higiezinak

Hirigoiien 7 - LAZKAO - 943 162 393 / 600 374 754 - zuzenki@zuzenki.eu



mota guztietako
desataskoak

desatascos en fregaderas,
duchas-inodoros-desagües generales en comunidades...

Mediante nuestros equipos de última tecnología le ahorraremos dinero y tiempo con una detección rápida y precisa.

Gracias a la cámara TV trazadora y a la cámara termográfica localizamos con seguridad y precisión atascos y fugas para actuar únicamente en el sitio exacto.

TB kamara bidezko trazadorekin eta kamara termografikoarekin ur-ihesak zehaztasun osoz aurkitzen ditugu.



**desatascos
en general**

detector de fugas
mediante cámara TV y trazadora

Galilea Konek, S.L.

671 618 999 • 671 618 880
Bakea kalea, 6 ALTSASU
info@zitek.es • www.zitek.es

zitek

tuekin). 19:00etan Brinkola.
Liburu aurkezpena "Atzoko Egialde". Egileak: Felix Ibargutxi eta Eva Aztiria. 12:03ean Latxartegi Aretoan

Legorreta

Gaztetxearen urteurrena

Ordizia

Zinea: "8 apellidos marroquis".

19:30 eta 22:00 Herri Antzokian

Zumarraga

"Emakumeok" Jaialdia Zeali

Arizti, 18:30

17 IGANDEA

Legazpi

Haur Zinea "Patrulla Canina":

La superpelícula". 17:00etan

Zinea "Napoleón". Zuz.: Ridley

Scott. 19:00etan.

Legorreta

Elkartasun Azoka

Kontzertua: Satto Lorelei

Ordizia

Haur Zinea: "Alan, Giza Antena".

16:45 Herri Antzokia

Zinea: "8 apellidos marroquis".

19:30 Herri Antzokian

Zumarraga

Arte eta artisautza azoka

Euskadi Plaza, 10:00-15:00

Kontzertua Zumarragako

Musika Bandaren Gabonetako

Kontzertua Goiargii

Abesbatzaren eta Oier Gaston

organojolearen partaidetzarekin.

Jasokundeko Andre

Mariaren parrokia, 19:00

Zinea: "Wonka". 19:30. eta 22:00

18 ASTELEHENA

Ordizia

Zinea: "8 apellidos marroquis".



ZATOZ

**OLENTZERO
EZAGUTZERA!**



Abenduak 16 eta 17



Aizpeako meatze guneko adieraztegiari

INFORMATU ETA

EGIN ERRESERBA!

> 943 80 15 05

> turismobilegoa@zerain.eus

OLENTZERO EZAGUTZEKO AUKERA ZERAINEN

Abenduaren 17 eta 18an Zeraingo Aizpitan Mari Domingi eta Olenzero bixitatzeko aukera izango da. Sarrerak 10 euro balioko du, mokadutxo eta eskulana barne.

19:30 Herri Antzokian

Zumarraga

Zinea: "Wonka". 19:30. eta 22:00 (Ikuslearen Eguna)

19 ASTEARTEA

Ordizia

Zinea: "8 apellidos marroquis".

19:30 Herri Antzokian

20 ASTEAZKENA

Legazpi

Opera DVDn "Los Miserables"

2. zatia. 18:30 Kultur Etxean

Urretxu

Kontzertua Ekhi Lambert.19:30

Urretxuko udaletxeko portaloia,

21 OSTEGUNA

Legazpi

Kontzertua Doinua Musika

Eskolako ikasleen Gabon Kont-

zertua. 18:00etan Latxartegin

Legorreta

Santo Tomas Eguna

22 OSTIRALA

Legazpi

Magia ikuskizuna Euskal magoan

Magia Gala: Potx Magoa (eszenako

magia+clown), Maria Arandia

(eszenako magia), Peio Rivas (mani-

pulazioa, txapelketa nazionaletak

zenbakia ekarriko digu) eta Eneko

Gutierrez (galako aurkezlea eta ma-

gia komikoa). 19:00etan Latxartegi

Aretoan. Sarrera 5€.

Ordizia

Zinea: "Los asesinos de la

luna". 19:30 Herri Antzokian

Urretxu

Gabonetako Kontzertua

Iparragirre Balerdi musika banda, Secundino Esnaola musika eskolako haur abesbatza, Lizarriturri txistulari taldea eta Iratzarri dultzainero taldea San Martin de Tours, 19:30

Zumarraga

Txistu Kontzertua Beloki

Pilotalekua, 19:30

Zinea: "8 apellidos marroquis".

17:00 eta 19:30.

23 LARUNBATA

Legazpi

Kontzertua Abesbatza eta

Musika Banda. 20:00etan

Parrokian.

Ordizia

Zinea: "Los asesinos de la

luna". 19:30 Herri Antzokian



25 urte gure zerbitzuak eskaintzen



Langintza Legazpi

MEKANIZATUAK

943 73 18 38

langintzalegazpi@gmail.com

Calle Urola 8 Nave 11 - vial B

20230 Legazpi

Zerbitzu eta Irtenbide Elektrikoak



TXIMISTA
ELEKTRIZITATEA S. L.



Pol. Mugitegi B 13-15. URRETXU Tf. 943 72 51 50
24 O. ZERBITZUA 609 34 74 25

admon@tximista.com
www.tximista.com

Zumarraga

Zinea: "8 apellidos marroquis".

17:00, 19:30 eta 22:00

24 IGANDEA

Legazpi

Gabon Eguna 11:00etan:

Ikastetxeen Gabon Erronda
18:00etan: Horra Mari Domingi!
Gabon Erronda herrikoa,
Laubide kalean hasi eta Gernika
Plazara.

Legorreta

Olentzeroren Etorrera

Urretxun

Gabon Eguna Egunean zehar,
Olentzero eta Mari Domingi
kaleetatik

18:00 Goiargi abesbatza

25 ASTELEHENA

Zumarraga

Zinea: "8 apellidos marroquis".

19:30

26 ASTEARTEA

Zumarraga

Zinea: "8 apellidos marroquis".

19:30 (Ikuslearen Eguna)



Ekhi Lambert. Urretxun,
abenduarien 20an

27 ASTEAZKENA

Legazpi

Ikuskizuna Misterioa
ikasgelan! Tomaxen abenturak.
18:00etan Latxartegi.

Legorreta

Klown Bertso Saioa

Ordizia

EGUBERRITAKO AZOKA

BEREZIA Goiz osoan zehar.
(Ikus. 34 orrialdea)..

Zumarraga

Kontzertua Kadira. Antioko
Interpretazio Zentrua, 19:30.
(Ikus. 24. orria)

29 OSTIRALA

Legazpi

Dantza Jaialdia Korosti Dant-
za Taldearen Gabon Jaialdia.
18:30etan Urbeltz Pilotalekuan.

Legorreta

"Teilatupean" Haur Ikuskizuna

Ordizia

Zinea: "Napoleón". 20:30 Herri
Antzokian

Zumarraga

Zinea: "La Navidad en sus
manos". 17:00 eta 19:30.

30 LARUNBATA

Legazpi

Kontzertua Goiz Deia Txistulari
taldearen Gabon kontzertua.
12:30ean Kale Nagusian

Ordizia

Zinea: "Napoleón". 19:30 eta
22:15 Herri Antzokian

Zumarraga

Goiargi Abesbatza Mertzedia-
rietarren eliza 19:00

Zinea: "La Navidad en sus
manos". 17:00, 19:30 eta 22:00

Magia Gala. Legazpin, abenduaren 22an

31 IGANDEA

Legazpi

San Silbestre Krossa

Legorreta

San Silbestre Krossa

URTARRILA ENERO

1 ASTELEHENA

Ordizia

Zinea: "Napoleón". 19:30 Herri
Antzokian

Zumarraga

Zinea: "La Navidad en sus ma-

nos". 19:30

2 ASTEARTEA

Ordizia

Zinea: "Napoleón". 19:30 Herri
Antzokian

Zumarraga

Zinea: "La Navidad en sus ma-
nos". 19:30 (Ikuslearen Eguna)

URTARRILAK 2,3,4

Legazpi

Gabonetako Haur Parkea Ur-
beltz pilotalekuan eta Azokan.
Ordutegia: Urtarrilak 2 eta 3,
10.30-14.00 / 16.00-19.30.

ETXOLA

Harategia Urdaitegia
Ekologikoa eta Naturala

Andre Mari Kalea 37 - ORDIZIA
943 54 00 37 626 81 80 40

PASIÓN POR LA **SIDRA...** ... Y LA **GASTRONOMÍA !!**



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



Urbitarte

Urbitarte D.O.

Jenfilen Lurra

Sidra Saarte

PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN • Tf: 943 18 01 19 • www.urbitartesagardotegia.com



CANTERIAS DONOSTI

Albañilería y Reformas

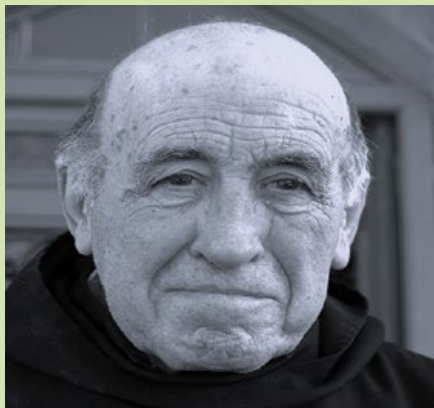


- Reformas integrales • Cocina • Baños • Pladur
- Pintura • Chimeneas de salón (personalizadas)
- Porches • Tejados • Chapeos en piedra natural
- Mantenimientos •

Iturtxo 5 1ºD • 20240 ORDIZIA

E-mail: canteriasyreformas@hotmail.com

Tel: 943 88 11 59 • 608 39 26 00 • 673 86 20 62



JOXE ARRATIBELI OMENALDIA

Atauniker Elkarteak antolatuturik, Joxe Arratibel zenak omenaldia jasoko du bere jaiotzaren 100. Urteurrenean. Omendaldia Abenduaren 6an izango da, asteazkenean, eguerdiko 12etan, Sarriartegarakoa Baserrian (Ergoiena).



Atauniker
Kultur Elkartea

Urtarrilak 4: 10.30-13.30.

Urretxu

Gabonetako Haur Parkea

Ederrena Pilotalekuan. Ordutegia: Urtarrilak 2, 16:30-19:30 Urtarrilak 3, 4: 10:30 – 13:30 / 16:30 – 19:30

3 ASTEAZKENA

Legorreta

Skape Room

4 OSTEAGUNA

Legazpi

Erregeentzako gutun bilke-

ta. 18:00-19:30etara Azokan.

Legorreta

Skape Room

Zumarraga

Pailazoak. Kiki, Koko eta Moko: "Irribarreak barra-barra". Zelai Arizti, 17:00etan.

5 OSTIRALA

Legazpi

Errege Kabalgata. 18:30ean

Zumarraga

Errege Kabalgata. Urtarrilaren 5eko erregeen kabalgatan



Teilatupean. Haur Ikuskizuna, Legorretan, abenduak 29

paje bezala parte hartzeko izen-ematea abenduaren 1etik 15era izango da. Informazioa eta izen-ematea: Zelai Arizti kultur etxea – 943 72 35 10- kulturetxea@zumarraga.eus.

6 LARUNBATA

Legazpi

Zinea. 8 apellidos marroquis

7 IGANDEA

Legazpi

Haur Zinea. La Navidad en sus manos

Zinea. 8 apellidos marroquis

Urretxu

Pilota Kopa.

Gabon Koparren finala, Ederrenan

8 ASTELEHENA

Legazpi

Zinea. 8 apellidos marroquis

12 OSTIRALA

Legazpi

Zine Klub. 19:30, Latxartegi

13 LARUNBATA

Legazpi

Datza Txapelketa.

Gazteen Aurreku Txapelketa. 16:30ean Latxartegi

14 IGANDEA

Legazpi

Haur Zinea. Trolls 3: Todos juntos

Zinea. El peor equipo del mundo

15 ASTELEHENA

Legazpi

Zinea. El peor equipo del mundo

17 ASTEAZKENA

Legazpi

Zarzuela DVDn. "Katiuska". 1.

Zatia. 18:30ean Kultur Etxean

19 OSTIRALA

Legazpi

Kontzertua. Kantu Berri bat gara. Jon Maia eta taldea.

22:00etan Latxartegi Aretoan

Ikusentzunezkoa: The Great, the Basque and you. Ura eta

kultura banatzen. Egilea:

Mikel Bringas. 19:00etan

Kultur Etxeko Areto Nagusian.

20 LARUNBATA

Legazpi

Zinea. Yo, Capitán

21 IGANDEA

Legazpi

Haur Zinea. Wish: el poder de los deseos

Zinea. Yo, Capitán



Unanue
GOZA EZAZU GURE
BETIKO KALITATEAZ!

BEASAIN Nafarroa Etorbidea, 5 - 943 162 266

UZ



UZ s.COOP.

Erratzu poligonoa, z/g.
20700 URRETXU
uz@uzbaleike.com
943 72 06 61



UZBaleike

www.uzbaleike.com

BALEIKE s.L.U.

Urola, 19
20230 LEGAZPI
baleike@uzbaleike.com
943 10 94 94

Baleike





IGARTUBEITI BASERRIA (EZKIO)

MUNDUA LAU ZAPORETAN MARGOTUTA, ERAKUSKETA

Ezagutu gure kultura gastronomikoaren balioak 4 saltsen bidez, euskal sukaldaritzaren historia, tradizioak, protagonistak, paisaia gastronomikoak eta antzinako errezetak. Bisita audiogidatua eta bisita bereziak.

ERAKUSKETA+GILDA / GAZTA+TXOTX

Egizu bisita "Mundua lau zaporetan margotuta" erakusketara, dastatu gilda edo gazta pintxoak sagardo txotx batekin eta ezagutu Igartubeiti baserri museoa. DOAN, Urola Garaia Turismoaren eskutik. Abenduak 9, Gilda: 12:30. Gaztelera / Gazta: 17:00. Euskaraz Izen ematea beharrezkoa da.

FAMILIENTZAKO TAILERRA

Inauteria. Otsaileen

ASTEAZKENERO BIZI IGARTUBEITI!

Prest al zaude sagar-zukua ohiko prozesua jarraituz egiteko?

Izena eman eta asteazkenetan ezagutu baserriko dola-rearen sekretuak eta SagarTxotx! tailerraren bidez zure sagar zukua egin eta gazta pintxo batekin dastatzeko aukera izango duzu.

Asteazkenero. Ordua: 10:30



OLENTZERO ETA MARI DOMINGI MIRANDAOLAN

TOKIA: Euskal Burdinaren Museoa eta Mirandaola burdinola, Mirandaolako parkean, LEGAZPI - Gipuzkoa.
DATAK: Azaroko eta abenduak asteburu eta zubituan. (Astean zehar ikastetxeentzat)

NAHITAEZKOA DA SARRERAK ONLINE EROSTEA
lenbur.com



GAINERA....

Urte osoan zehar, bestelako txangoak antolatzen ditugu: Burdinola martxan, aiton-amonen eskola, fabrika...



Olentzero eta Mari Domingi Legazpin

Informazioa: www.lenbur.com

Segura

GAZTA ETA ARKUMEEEN

SEKRETUAK. Haur eta helduentzako tailerra (Ikus 58. orrialdea)

22 ASTELEHENA

Legazpi

Zinea. Yo, Capitán

26 OSTIRALA

Legazpi

Zine Klub. 19:30, Latxartegi

27 LARUNBATA

Legazpi

Zinea. Valle de sombras

28 IGANDEA

Legazpi

Haur Zinea. Bidaia hankaz gora.

Zinea. Valle de sombras

29 ASTELEHENA

Legazpi

Zinea. Valle de sombras



MUTILOAKO UDALA

Gabonak ondo pasa



Zapato nacional
 Zapato cómodo
 Adaptable a plantillas ortopédicas
 Plantillas almohadilladas
 que dan más confort en los pies
 Bolsos
 Zapatillas de casa



Kale Nagusia, 10 - BEASAIN - 943 94 40 22 - rearnedotxo22@gmail.com



JOXE TELLERIA, S.L.
 Aseguruak - Korreduria

Plaza Erauskin, 2
 Tf. 943 88 26 43
 629 48 58 13
 joxetelleria@gmail.com
 20200 BEASAIN

**OTSAILA
FEBRERO**

2 OSTIRALA

Legazpi

Zine Klub. 19:30, Latxartegi

4 IGANDEA

Legazpi

Kontzertua. "Santa Ageda bezpera": Santikutz Abesbatza kalez kale, 19:00

Segura

GAZTA ETA ARKUMEEN

SEKRETUAK. Haur eta

helduentzako tailerra (Ikus 58. orrialdea)

14 ASTEAZKENA

Legazpi

Opera DVDn 18:30 Kultur

Etxean

16 OSTIRALA

Legazpi

Ikusentzunezkoa "Mongolia".

Egileak: Aitor Casado eta Mar Torrijos. 19:00etan (Ikus 26. orr)

18 IGANDEA

Legazpi

Kontzertua. "Legazpi Musika

Banda: Neguko kontzertua"

12:30ean Latxartegi



Kadira. Maialen Aristegi Letamendiak 21 urte ditu eta lasartearra da. 2017an ekin zion bere ibilbide musikalari, pianoaren eta gitarraren laguntzarekin. Giza harremanekin zerikusia duten abestiak sortzen ditu eta maitasuna, bizitza eta heriotza dira bere kantuetan agertzen diren gairik ohikoena. Zumarragako Antioko Interpretazio Zentruan joko du, abenduaren 27n, 19:30etan

21 ASTEAZKENA

Legazpi

Opera DVDn 18:30 Kultur

Etxean

23 OSTIRALA

Legazpi

Zine Klub. 19:30, Latxartegi

Bertsu Afaria: Bertso Olariak

Elikarteak sustaturik

**IÑAUTERIAK
LEGAZPIN**

OTSAILAK 8, OSTEGUNA:

Doinua Musika Eskolako ikasleek Ostegun gizeneko Inauteri kalejira egingo dute 17:15etatik aurrera.

OTSAILAK 9, Ostiral Iñaute.

Lintxen etorrera

16:15: IKASTEXEEN MOZORRO DESFILEA, Kale Nagusiko

farmazia paretik hasita.

17:00ean Lintx-en etorrera Euskal Herria plazan eta Legazpiko inauterien hasiera.

Mozorro librean jaia izango da ostiralekoa.

**OTSAILAK 11, IGANDEA
IÑUDE ETA ARTZAINAK
KONPARTSA:**

11:00: Konpartsa Laubiden elkartuko da. Bertan entsaioa.



JOAQUIN BERECIARTU S.A.

**Fundición de toda
clase de piezas de
acero moldeado**

Apto. 7 - LEGAZPI
943 73 00 98

calderería
GALDAGIN

Legazpiko industrialdea, T4
20230 LEGAZPI
T. 943 84 99 55
caldereriasgaldagin@hotmail.com

- Calderería en general
- Carenados
- Cubiertas
- Protecciones máquina herramienta

- Ardoak, Garagardoak, Cavak, Champagneak, mota guztietako likoreak (Gin, Whisky, Ron, Brandy, Vodka, etab...).
- Gabonetako opariak, estutxe espezialak...



TXOMIN ZUBELDIA

VINOS Y LICORES - ARDO ETA LIKOREAK

Plazaola kalea 4, LEGAZPI. 943 73 00 95
 Nafarroa etorbidea 25, BEASAIN. 943 06 17 14
 Elorregi auzoa 47, BERGARA. 943 76 72 12
 Zarugalde kalea, ARRASATE. 943 79 09 53



**Haztegi
Ikastola**

Izan gara, gara eta izango garelako

12:00: Konpartsa Laubidetik irtengo da.

17:30: Arratsaldeko saioa. Ibilbidea: Gernika Plaza, Kale Zaharra (Karibe Zaharra parean), Kale Nagusia (Karibe Berri eta Gurrutxaga parean), Euskal Herria plaza.

19:00: Lintxen agurra, pampina erretzea eta inauterien amaiera, Euskal Herria plazan.

ESKERRIK ASKO !!!

Agenda hau burutzeko informazioa helarazi diguten herri hauetako Kultur Zerbitzuei eta teknikariei:

- LEGAZPI
- LEGORRETA
- URRET XU
- ZEGAMA
- ZUMARRAGA

Hurrengo GIDA (Martxoa-apirila) Otsailaren 15ean itxiko dugu



“MONGOLIA”, UN AUDIOVISUAL DE AITOR CASADO Y MAR TORRIJOS

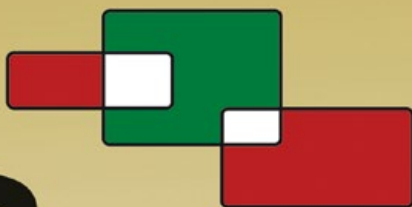
“Mongolia es un inmenso país de Asia Central del cual tenemos escasa información en estas tierras. En el siglo XIII, el Imperio Mongol, liderado por Gengis Kan, se convirtió en el segundo imperio más extenso de la historia y el mayor de los imperios constituidos por territorios continuos. Mongolia se caracteriza por su cultura, donde los pastores se desplazan por la extensa estepa con sus rebaños de yaks, caballos, camellos, ovejas y cabras, viviendo en yurtas que pueden montar y desmontar fácilmente. Recorreremos estepas, montañas, llanuras y desiertos durante más de 2.000 km por pistas en antiguas furgonetas rusas UAZ, toda una aventura”.

“Mongolia”. Aitor Casado y Mar Torrijos.
16 de febrero, viernes, 19:00 h. Legazpiko Kultur Etxea.

ALKAIN
antenak - elektrogailuak

Laubide 29, Legazpi - 943 73 13 25
electroalkain@gmail.com

Kte



kaleko tabernarien elkarteak

Giroa


Oilarra taberna

xarpot

GURRUTXAGA

KTL
©Katilu

URBELTZ

TABERNA

IBAIONDO

ELIZONDO

Karibe Berria

**KARIBE
ZAHARRA**

(Kukue)



JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL
Escritor

El pasado en pinceladas

Noticias del cambio de año de antaño



En 1973, la Diputación aprueba un préstamo con el Banco de Crédito Local por valor de 72.827.904 pts. para la financiación del embalse de Barrendiola.

Desde esta página, una vez más, efectuamos un paseo por la senda de un pasado más o menos lejano. Nos ofrece la oportunidad de hacer presente información que tiempo atrás marcó la actualidad comarcal.

DICIEMBRE

Abrimos el relato situándonos en 1973. Las fiestas navideñas configuran gran parte de la actualidad local. Nos hacemos eco de actividades desarrolladas hace cincuenta años en Urola Garaia. En Legazpi constituye novedad la colocación en la cima del Korosti de un Belén por miembros de la Sociedad de Montaña "Izadi Zaleak". La Asociación La Salle-Escuelas Legazpi de Zumarraga programa a nivel comarcal un certamen de christmas y otro de redacción. Por otra parte, el Oargui de Zumarraga se hace cargo del coro que entona por el pueblo los villancicos en Nochebuena. La víspera de la festividad de los Reyes Magos el Casino Zumarragarra es marco de una gala festiva de los estudiantes de la comarca. Interviene la afamada Orquesta "Urola" con la actuación estelar del genial cantante y showman Mario Pisani. La pareja integrada por el zumarragarra Josexbo

Landa y la legazpiarra Rosi Aguirre triunfa en el baile de la naranja mientras que José María Igarzabal de Zumarraga se hace con el premio de disfraces y la también pareja zumarragarra Jose María Inaraja - Ros Bravo triunfa en el concurso de tango.

Desde otro ángulo noticiable apuntamos que la Diputación aprueba un contrato de préstamo con el Banco de Crédito Local por valor de 72.827.904 pesetas para la financiación en la parte que le corresponde del embalse de Barrendiola. También da el visto bueno a la adjudicación de la primera fase de las obras a "Construcciones e Ingeniería S.A." por 33.249.000 pesetas.

Hace 100 años, un incendio destruye dos casas de la calle Estación de Zumarraga quedando siete familias en la calle. Se estiman las pérdidas en 80.000 pesetas. El siniestro se produce a las 11:30 de la noche en el desván de uno de los edificios y es sofocado a las cinco de la madrugada con la intervención de los bomberos de Urretxu, Bergara, Legazpi, Ordizia, Azkoitia y Beasain.

(Sigue en la página 30)

ARANGUREN
ESTANKOA
OPARIAK - LOTERIAK

Labeaga 51
URRETXU
943 72 09 14



Goierrialdea autobusak

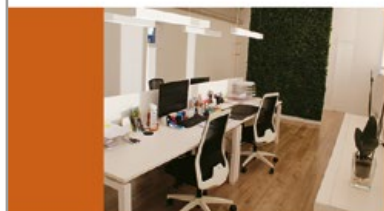
Mota guztietako autobusak
Goierriko herrien zerbitzura



Tel. 943 88 59 69

info@goierrialdea.eus

Gudugarreta. BEASAIN



Birgoitze-lanak eta industria-mantenimendua.

Urbanizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.

Pabiloi industrialak, etxebizitzetako, merkataritza-lokaleko eta abarrezko eraeraketa eta eraikuntza.

Administrazio publikoetarako, enpresa pribatuetarako zein partikularretarako lanak.

Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako eraeraketa.

Aholkularitza teknikoa (arkitektoak, ingeniariak...)



ANTIO
CONSTRUCCIONES INDUSTRIALES

Rehabilitación, obras y mantenimiento industriales.

Urbanizaciones, obras civiles y empresas industriales.

Construcciones y reformas de pabellones industriales, viviendas, locales comerciales, etc.

Obras para administración pública, empresa privadas y particulares.

Rehabilitaciones de fachadas, ascensores, reformas en comunidades de vecinos.

Asesoramiento técnico (arquitectos, ingenieros, etc.)

Urola 8. Pabellón 21-22. 20230 LEGAZPI
tel. 943 73 45 74 - 606 24 12 58 - 606 34 23 57
construccionessantio@antio.es

ENERO

Puestos en 1974, en la reseña de hace medio siglo predominan las distinciones otorgadas a personas de la comarca. Dentro de los premios de 5.000 pesetas creados por el Centro Coordinador de Bibliotecas de Gipuzkoa destinados a los responsables de las bibliotecas municipales que se distinguen en la labor encomendada, uno de los galardonados es **Elias Sagastizabal**, encargado de la biblioteca legazpiarra. El joven atleta ordiziarra, **Gracián Iturrioz**, resulta proclamado por los lectores de El Diario Vasco como el deportista más destacado de la Federación de Actividades Subacuáticas de Gipuzkoa. Protagonista de otra recompensa es la **S.D. TXapel Gorri de Ordizia** al concedérsele la Medalla de Oro por la Asamblea de Clubs de la Federación Guipuzcoana de Ciclismo en reconocimiento a su labor desplegada en la organización de importantes eventos txirridularis y el funcionamiento de la Escuela de Ciclismo.

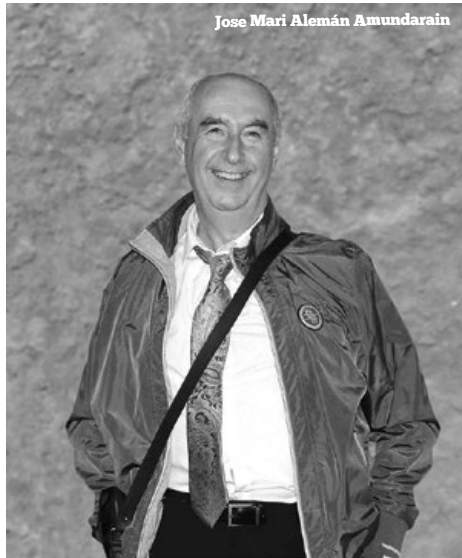
Desde el plano literario recordamos que el beasainarra **Luis Manuel Jimenez Manglano**, por su trabajo "El invierno" consigue el primer premio del XVI Concurso de Cuentos "Ciudad de San Sebastian" dotado con 50.000 pesetas.

Con la llegada del año nuevo proliferan los cambios en las directivas de las entidades populares. En enero de 1974, tenemos constancia de dos en nuestra zona. **José Miguel Latasa** es elegido presidente de la Sociedad de Montañeros Ordicianos mientras que **José Miguel Lasas** ocupa la presidencia de la Asociación de Padres de Familia de Urretxu.

Hace cien años, entran a formar parte de la directiva del Casino de Zumarraga, **Ignacio Garin** como presidente, **Antonino Busca** (vicepresidente), **Martin Aranguren** (tesorero) y **Serafin Valencia** (secretario). También el Batzoki estrena directiva: **Leocadio Gandiaga** (presidente), **Carlos Linazasoro** (vicepresidente), **Juan Bautista Busca** (tesorero) **Eusebio Ormazabal** y **Julian Zabaleta** (vocales).

FEBRERO

Cinco años atrás, en la ordiziarra **Sociedad Esperanza** se homenajea a **German Telleria**, profesor de la Academia de Música de la catequesis parroquial, fundador





de la Rondalla Laguntasuna y director de la banda de música.

El zumarragarra, **José Mari Aleman Amundarain** expone 30 óleos en el donostiarra Museo de San Telmo y se apunta que próximamente lo hará en Barcelona.

Del mes más corto del año prestamos atención a dos noticias con cien años a sus espaldas. Un desafío de aizkolaris pone a **Zumarraga** en el centro de atención de la afición a los deportes rurales. **Francisco Ascasibar "Praisuko"** invierte 7 minutos y 8 segundos en el corte de 8 troncos de haya de 45 pulgadas, superando por medio tronco a su oponente **José Mari Intxausti "Salsamendi"**.

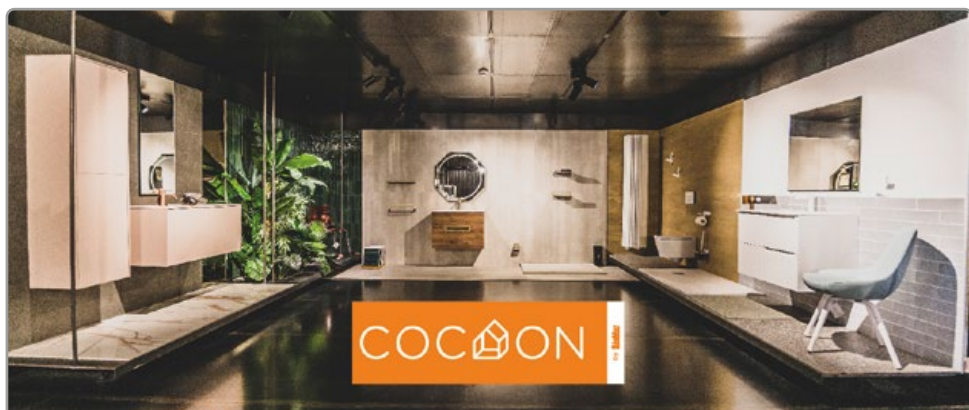
Legazpi cuenta con una nueva entidad popular. Se trata del **Club Deportivo "Ezcurra"**. Según sus promotores tal apelativo recuerda a la renombrada marca de herramientas legazpiarra. Se trabajará en las áreas de fútbol, ciclismo y pelota.

 <p>IBUR Hipika Kluba</p> <p>ITSASO - GIPUZKOA</p> <p>www.iburhipika.eus</p>	<p>Galopes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Del 26 al 29 de diciembre: CURSO INTENSIVO • 30 de diciembre: EXAMEN 	<p>31 de diciembre</p> <p>Despedida de año</p>	<p>Paseos todos los días</p>  <p>2 horas 40 € 3 horas 50 € PONY: 30 minutos 20 €</p>
	<p>1 de enero</p> <p>Ongi Etorri 2024</p>	<p>Enero</p> <p>Del 2 al 5 de enero: INICIACIÓN AL TREC</p> <p>1ª Prueba de orientación con mapa y brújula. 2ª Prueba de aires al paso más largo posible y al galope corto. 3ª Prueba en terreno variado con ejercicios pie a tierra y montados.</p>	<p>IBUR Baserría. Sakabanatua 26. ITSASO 66306 0011 - 655735300 iburhipiakkluba@gmail.com</p>

BigMat
URBIL



BIGMAT URBIL_ Hiribarren Kalea 34, Lazkao T 943 008887



Hiribarren Kalea 34, 20210 Lazkao, Gipuzkoa cocon.urbil@bigmat.es

EGUBERRITAKO AZOKA BEREZIA ORDIZIAN

A benduaren 27an, Eguberrietako aparteko azoka izango da Ordizian. Hau da, urtean zehar Ordiziako Udalak antolatzen dituen azoka berezietan azkena; azoka berezi hau bikaina eta salerosketan mugimendu dezentekoa izaten da, mahaiaren inguruan ospatzen ditugun jaietarako despensata bete ahal izateko.

Bertako produktuak atsegin dituztenentzat, Ordizia osoa bihurtzen da azokaleku, erosle eta saltzaileen arteko elkargune. Hori guztia dela eta, Ordiziako Udalak, beste hainbat erakundeekin elkarlanean, erakusketak, lehiaketak eta ekintza ugari prestatzen ditu goiz ederra igaro ahal izateko, eta jai giroan murgiltzeko. Jai giroari dagokionez, trikitilariak eta dultzaineroak ibiltzen dira kalerik kale, txoko guztiak animatzeko.

Goizeko lehen ordutik aurrera, Beti Alai pilotalekuan kapoi, antzar eta indiolar erakusketa izaten da. Eta horien ondoan ez da falta pottoka eta txahalik.

Plaza Nagusian asteroko azoka izaten da. Garagartza Plazan berriz, Euskal Herriko errege-sagar erakusketa; baita bertako fruitu lehorren eta bestelako frutaren erakusketa ere.

Ordiziako aparteko azoka zabal horretan eskuz landutako produktuek ere, bere lekua izaten dute Garagartza Plazan eta ingurumarian: foie-grasa, eztia, gazta, ogia, goxokiak...

Honetaz gain, aparteko azoka honen babesean, Idiazabal Gazta Jatorrizko Deiturak, Ordiziako Udala eta Idiazabal Gaztaren Kofradiarekin elkarlanean, ohore handiz, urtean zehar nazioarte mailan sariak irabazi dituzten gaztandegiei Esker Oneko Ekitaldia antolatzen du. Saritutako gure gaztagileak Ordizian izaten dira asteazkenean, Udaletxe azpiko arkupean goizeko 11.00tan ospatzen den ekitaldian.

EGUBERRITAKO AZOKA BEREZIA

Plaza Nagusia eta beste gune batzuk - ORDIZIA
Abenduak 27, asteazkena. (Iturria: www.ordiziakoazoka.eus)



ASKE BIZI.



GNK 1920



Goierriko Nekazal Kooperatiba

DENDA
Euskal Herria 8 • ORDIZIA
943 88 04 15

BILTEGIA
Iurreko indus. • OLABERRIA
943 16 07 07

gnk1920@gnk.eus
www.gnk.eus



ZURE LANA GURE ESKU
Auzokide 95

KOMUNITATEEN ADMINISTRAZIOA
1995ETIK **GOIERRIN** Kol. Zbk. 858



Urdaneta 52, behea ORDIZIA **943 253706 / 656706652** goierri@auzokide.eu

GOIGARBI

www.limpiezasgoigarbi.com
goigarbi@gmail.com
690 78 18 46 - ORDIZIA

GARBIKETA OROKORRAK
KOMUNITATEAK • TAILERRAK • BULEGOAK
OBRA BUKAERAKO GARBIKETAK
MUDANZAK • HUSTUTZE LANAK
TRASTEROAK ERABILTZEKO AUKERA

LIMPIEZAS AL DETALLE • COMUNIDADES
TALLERES • OFICINAS • FINES DE OBRA
GARAJES • MUDANZAS • VACIADOS
DISPONIBILIDAD TRASTERO



BOSSA NOVA
ILEAPAINDEGIA • PELUQUERÍA

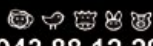
Cercanos a tu imagen, cercanos a ti.
Asesoramiento personalizado.
Tratamientos con productos naturales
Hidratantes, Hidratación, Antiencrepamiento...
Te esperamos!!

Aita Barandiaran Eparantz 5, ORDIZIA. **943 88 24 76**



JOXE HARATEGIA

Andra Mari 23. ORDIZIA. **943 88 12 29**



ARANTXA

LENTZERIA - MERTZERIA

Nagusia 20 - ORDIZIA - 943 887 615



GOZOKI DENDA



Elkano 10 - ORDIZIA



AUZOKI

KOMINATAEEN ADMINISTRAZIOAK SL
Kol. Zenb. 599

Araba kalea 1
20240 ORDIZIA

943 08 74 86

✉ auzoki@auzoki.eus

888 65 13 79



Peluquería Caballeros
A LAZNE
Gizonézko Ilcapaindegia

Domingo Unanue, 1
Tel. 943 08 60 04
ORDIZIA

**BASQUE
LABEL
HARATEGIAK**
— 100% —
CON NUESTROS
BASERRITARRAS

EZEIZA

HARATEGIA

Nagusia 29, ORDIZIA - 943 88 62 53

SANTA LUTZI PREST !

ABENDUAK 13, ASTEAZKENA

Datorren abenduaren 13an, asteazkenean, Santa Lutzi Feria ospatuko da Urretxu eta Zumarragan. Hemen uzten dizuegu bi herrien artean prestatutako egitaraua, Carlos Mediavilla argazkilaria eta Josema Azpeitiaren irudiekin batera... Onegin !!

08:00 – 14:00

ABERE FERIA ETA SARIKETA

EXPOSICIÓN Y PREMIOS DE GANADO

Urdaneta hiribidea (Zumarraga)

08:00 – 14:00

NEKAZARITZAKO TRESNEN FERIA

EXPOSICIÓN DE MAQUINARIA AGRÍCOLA

La Salle-Legazpi ikastetxeke patioa

(Zumarraga)

09:00 – 14:00

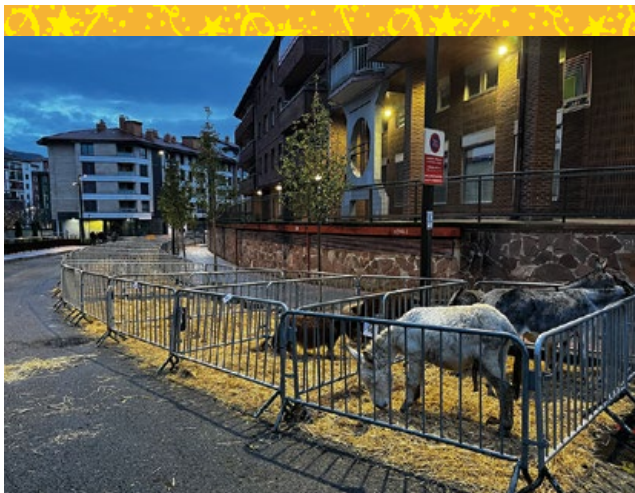
AZOKA BEREZIAK

MERCADOS EXTRAORDINARIOS

Errezil sagar, fruta eta barazki sariketak. Landare salmenta, eskulan erakusketa eta Euskal Herriko jakiak salgai: eztia, ogia, gazta, taloak, etab.

Premios de manzana reineta, frutas y verduras. Exposición y venta de plantas, productos del país: miel, pan, queso, talos, etc. y exhibición de trabajos de artesanía en diferentes especialidades.

Euskadi plaza (Zumarraga)



© Josema Azpeitia



© Josema Azpeitia

RECREATIVOS

R
U

UROLA

RECREATIVOS UROLA

Reparación, venta y alquiler de máquinas recreativas

Instalación de máquinas de juego en cafeterías y bares

Churrucua 2
ZUMARRAGA **943 72 27 44**
E-mail: recreativosurola@gmail.com

Edaritegia Kafeitegia

Nafarroa 27, BEASAIN **943 25 04 17**

“Zumarraga. Merkataritza eredu digital eta jasangarrirantz”

Zumarragako Azoka udalerriko elkargunea da. Zumarragako Udalak apustu handia egiten du lehen sektorearen eta tokiko produktuen alde. Horrela, Zumarragako Azokak **2023ko VI. Landaola Sarietan “aurtengo erakunde publikoaren kategoriako saria”** irabazi du.

Sari horrek iraunkortasuna, lana eta landa-eremua sustatzeko ahaleginen errekonozimendu dira, Zumarragako Azoka ardatz nagusi gisa definitzen duten hirigintza eta ekonomia sustatzeko hainbat proiektuekin batera; alpagarriena **Azokako espazioaren duintzea** da, Baserritar eta ekolizeen jarduera balioan jartzeko, Euskadi Plaza eraberritu da, Azokarien gunean zutabeen eta postuen itxura hobetu da eta karga-jasogailu bat instalatu da, besteak beste. Guzti hau Zumarragako Azokaren markarekin bat eginez aurrera eraman da.

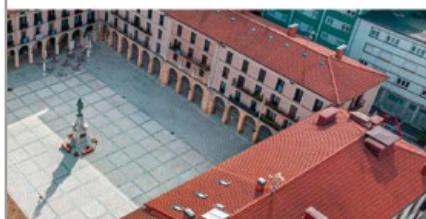


Zumarragako Azoka constituye el punto de unión y de encuentro del municipio. El Ayuntamiento de Zumarraga está haciendo una gran apuesta por el primer sector y el producto local. Así es que Zumarragako Azoka ha ganado **“el premio en la categoría de administración pública” en los premios VI. Landaola Sariak en 2023.**

Este premio se traduce en constancia, trabajo y esfuerzo por promover el ámbito rural con diferentes proyectos tanto urbanísticos como de promoción económica que definen como eje central a la Zumarragako Azoka. Lo más destacado es la **dignificación del espacio de la Azoka** para poner en valor la actividad de Baserritarras y productores. Se ha reformado la Plaza de Euskadi, se ha mejorado el aspecto de columnas y puestos en la zona de los vendedores y se ha instalado un montacargas, entre otros. Todo esto se ha llevado a cabo coincidiendo con la marca de Zumarragako Azoka.



2023 Landaola Saria



Zumarraga Bide Bizia

Zumarragan zer egink ez zaizu faltako. **Hiru ibilbide** aurkituko dituzu, herria eta herritarrak identifikatzen eta ezagutzen laguntzen dutenak. Zumarragako Azoka ibilbideen ardatz, herriaren historia, nortasuna, eta balioak bateratzen eta erakusten dituztenak.

No te faltará nada que hacer en Zumarraga. Encontrarás **tres rutas** que te ayudarán a conocer el pueblo y a la ciudadanía, identificando a Zumarragako Azoka como eje de estas rutas, que ponen en común y muestran la historia, la identidad y los valores del pueblo.

zumarragaturismo.com
@zumarragabidebia

 Hiru Ibilbidea
Ruta Urbana
UrbanRoute

 Ibilbidea
Ruta Industrial
IndustrialRoute

 Naturu Ibilbidea
Ruta Natural
NaturalRoute



SANTA LUTZI FERIA (URRETXU-ZUMARRAGA)

09:00 – 15:00

ESKULANEN ERAKUSKETA ETA SALMENTA

EXPOSICIÓN Y VENTA DE TRABAJOS DE ARTESANÍA

Euskadi plaza eta Zelai Arizti pilotalekua (Zumarraga)

Iparragirre kalea (Urretxu)

09:00 – 14:00

AZOKA BEREZIAK

MERCADOS EXTRAORDINARIOS

Fruta eta barazki sariketak eta Euskal Herriko jakiak salgai (eztia, ogia, gazta, taloak, etab.).

Premios de frutas y verduras; exposición y venta de productos del país: miel, pan, queso, talos, etc.

Gernikako Arbola plaza (Urretxu)

ESKUALDEKO EZTI SARIKETA

PREMIOS DE MIEL

Zubimusu plaza (Urretxu)

OILASKO ETA KAPOI SARIKETAK

PREMIOS DE POLLOS Y CAPONES

Areizaga – Kalebarren plaza

09:00 – 16:00

ARABAKO ERRIOXAKO XXX. ARDO AZOKA

XXX FERIA DE VINO DE RIOJA ALAVESA

Iparragirre plaza (Urretxu)

12:30

HERRI KIROL JAIALDIA

DEPORTE RURAL

Ederrena pilotalekua (Urretxu)



© Carlos Mediavilla



© Josema Azpeitia

13:30

ARTZAIN TXAKUR ERAKUSTALDI KOMENTATUA ARDIEKIN

DEMOSTRACIÓN COMENTADA DE PERROS DE PASTOR CON OVEJAS

Probalekua -Barrenkale- Urretxu



ETXALEKU S.L.



Legazpiko Industrialdea - C/Urola 8, Pab. 3 - LEGAZPI
Tf. 943 88 97 91 - Fax. 943 88 97 90 / www.etxaleku.com

¿Quieres ahorrar en tus facturas?

Realizamos un estudio energético

GRATIS para ahorrar en tus **próximas facturas** de luz, gas y telefonía.

Te buscaremos la **MEJOR TARIFA DEL MERCADO** consiguiendo hasta un 45% de descuento

Envía tu factura por e-mail a:
estudiosfakaenergia@gmail.com

o tráelas a:

**Secundino Esnaola, 12B
20700 ZUMARRAGA**

Lunes a Jueves
10:00 - 14:00

Viernes
10:00 - 14:00
17:00 - 20:00

Sábado
10:00 - 14:00



- Trabajamos para pymes y particulares
- Más de 7 años de experiencia
- Trabajamos con más de 31 compañías

FAKA
ENERGIA

Secundino Esnaola, 12B - ZUMARRAGA
943 09 51 07



SANTA LUTZI FERIA (URRETXU-ZUMARRAGA)

13:30

SARI-BANAKETA

ENTREGA PREMIOS

Areizaga – Kalebarren plaza

17:00 PROFESIONALEN ARTEKO

PILOTA PARTIDAK

PARTIDOS DE PELOTA DE PROFESIONALES

Lekua / Lugar: Ederrena pilotalekua (Urretxu)

18:00 XX. IDI-PROBEN FINALA

ARRASTRE DE PIEDRA. FINAL DE LA XX. EDICIÓN

Parte-hartzaileak / Participantes:

- Iker Zubillaga, Igeldo.
- Egoitz Armaolea
- Asier Izagirre, Ipiñarrieta.

Lekua / Lugar: Euskadi plaza (Zumarraga)

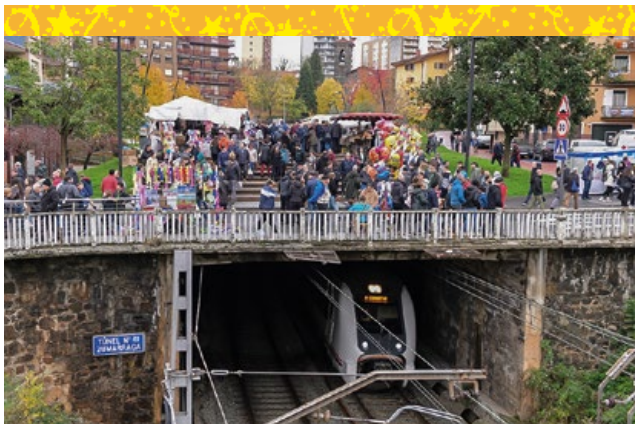
11:00 – 14:00

NON DAGO WALLY?

Edozeinek har dezake parte.

Azokan barrena antolatzaileek banatuko Wally eta bere hiru lagunak aurkitu eta mugikorrarekin argazki bana ateratzea da lehiaketaren helburua. Lau pertsonaiekin argazkia ateratzea lortzen dutenen artean, azokan erositako produktuekin osatutako bi saski zozketatuko dira.

Puede participar cualquiera sacándose fotos con Wally y cada uno de sus amigos (4 fotos). Entrará en el sorteo de dos cestas de productos locales.



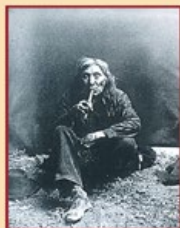
© Carlos Mediavilla



© Josema Azpeitia

Informazioa jaso eta argazkiak aurkezteko gunea: Areizaga-Kalebarren

plazan izango den Wallyren karpa
Sari banaketa: bertan, 14:00etan



KALEKO ESTANKOIA

Kerik onenak...

...Eta horretarako behar direnak

Nagusia 10 • Tf. 943 08 27 93 • LEGAZPI





BERGARA
COCINAS **CARPINTERIA**

10:00 - 13:00

16:00 - 20:00

PROYECTOS IDEAS



COORDINACION DE GREMIOS
COCINA
DORMITORIOS
SALONES
SOFAS
JUVENILES
ARMARIOS
ENTRADAS
DESCANSO
VESTIDORES
PUERTAS
SUELOS

MATXINPORTA 10
URRETXU

943 72 36 89 - 607 191 336

SANTA LUTZI FERIA (URRETXU-ZUMARRAGA)

KALEJIRAK

09:00

Urretxuko Lizarriturri Txistulari Elkarte eta Iratzarri Dultzaineroak Urretxuko kaleetan zehar.

10:00

Tolosako Dultzaineroak Zumarragako kaleetan zehar.

10:30 - 12:30

Secundino Esnaola Musika Eskolako Trikitilari Taldea Zumarraga eta Urretxuko kaleetan zehar.

11:30

Zumarragako Musika Banda eta Antxiñako Ama Txistulari Taldea Zumarragako kaleetan zehar.

Eguerdira arte

Zumarraga-Urretxuko trikitilariak bi herriotan zehar arituko dira.

PASACALLES

09:00

Asociación de Txistularis de Urretxuko Lizarriturri y Dultzaineros Iratzarri por las calles de Urretxu.

10:00

Dultzaineros de Tolosa por las calles de Zumarraga.

10:30 - 12:30

Grupo de Trikitilaris de la Escuela de Música Secundino Esnaola por las calles de Zumarraga y Urretxu.

11:30

Banda de Música de Zumarraga y grupo de txistularis Antxiñako Ama por las calles de Zumarraga

Hasta el mediodía

Los trikitilaris de Zumarraga y Urretxu actuarán por las calles de ambos pueblos.



© Carlos Mediavilla



© Josema Azpeitia

OLANO HARATEGIA CARNICERIA

- » Etxeko harategia
- » Odolkiak
- » Aurrez prestatuturiko janaria
- » Etxeko hanburgesak
- » Zuzeneko salmenta banatzaileei

Andra Mari 3 - BEASAIN - 943 88 07 78 - carnicertaolano@gmail.com

SANTA LUTZI FERIA * URRETXU 2023

ABENDUAK **12** DICIEMBRE

“Manuel Ruiz”

ARABAKO ERRIOXAKO ARDO DASTAKETA IREKIA CATA ABIERTA DE VINO DE RIOJA ALAVESA

MANUEL RUIZ
ENOLOGOAREN AZALPENAREKIN
Con los comentarios del enólogo Manuel Ruiz
Dinamizazioak / Dinamizazioak
MIKEL GARAZABAL (enologoa)

Udalotzeko portaloian * 19:00
Portalón del ayuntamiento

Ardo dastaketa
Cata de vino + 2 Pinbo 5€
Salgai kultur etxean
abenduaren 5, 7 eta 11an
A la venta en el Museo de Cultura el 5, 7 y 11 de diciembre



Cosecha
2023
Uzta

ABENDUAK **12/13** DICIEMBRE

ARABAKO ERRIOXAKO XXX. ARDO AZOKA FERIA DE VINO DE RIOJA ALAVESA

Arabako Errioxako upategi eta pintxoak, musika ... / Bodegas de Rioja Alavesa y pinchos, música...

* Iparragirre plaza (Urretxu) * Ordutegia / Horario: Abenduak 12: 18:00 - 22:00 / Abenduak 13: 09:00 - 16:00



¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUAD!



- Taller multimarca - Mecánica general
- Revisamos y reparamos tu coche nuevo sin que pierdas la garantía de origen



AV. EUSKALERRIA, ZUMARRAGA
Tf. 943 72 54 48 - zuautodani@gmail.com

GALDEANO

BURDINDEGIA • FERRETERIA



- Copias de llaves y mandos
- Cerraduras
- Herramientas manuales y eléctricas
- Jardinería
- Menaje de hogar

Amerika kalea / ORDIZIA - 943 88 50 88
ferreteriagaldeano@gmail.com

SANTA LUTZI FERIA (URRETXU-ZUMARRAGA)

SANTA LUTZI FERIAKO XXIX. ARGAZKI RALLYA (Digitala)

XXIX RALLY FOTOGRÁFICO FERIA DE SANTA LUCÍA (Digital)

Izen-ematea / Inscripciones

09:00 – 10:00 Aizpurunea kultur etxea (Urretxu)

Lehiakideak: nahi duten zale guztiak.

Participantes: todos los aficionados/as que lo deseen.

Gaiak: izena ematerako orduan jakinaraziko dira.

Temas: se darán a conocer en el momento de la inscripción.

Prezioa: 5 euro

Adingabeak, 16 urte arte, dohainik. (16 barne)

Menores de 16 años gratis (incluidos)

Abenduak 21, osteguna:

21 de Diciembre, Jueves:

19:00 LEHIAKETAREN EPAIA EMATEA

FALLO DEL CONCURSO

Urtarrilak 3 asteazkena

3 de Enero, miércoles

19:00 SARI-BANAKETA

ENTREGA DE PREMIOS

Lekua / Lugar: Aizpurunea kultur etxea (Urretxu)



© Josema Azpeitia



© Josema Azpeitia

Tino
KAFETEGIA
Soraluze 7, ZUMARRAGA
Tel.: 943 72 25 26



Fabricación de helados

ORTIZ
Jaurregui, 18
20700 URRETXU
Tel.: 610 32 66 68

Jai zoriontsuak igaro!

ARKUPE
1986
CAFE-BAR
ZUMARRAGA

BIDEZAR
TABERNA

MENÚ DEL DÍA / MENÚ FIN DE SEMANA

- PINTXOS
- BOCADILLOS
- CAZUELITAS
- TOSTAS
- RACIONES
- ENSALADAS

Bidezar 14. ZUMARRAGA 626 51 29 27

kafe33

Labeaga Kalea, 33G - URRETXU

BAR GALILEA

Jai zoriontsuak!!

Urdaneta Hiribidea 10 - ZUMARRAGA 626 52 03 74

GOIKO KALE
TABERNA

Pintxos
Raciones
Platos combinados.
Especialidad en pulpo

Jauregi 6. URRETXU **943 72 52 00**

Cafetería Hirukia

Piedad 16. ZUMARRAGA **943 72 17 57**

cafeteriahirukia@gmail.com

Korta

Jai zoriontsuak!!

San Gregorio Kalea, 20 - ZUMARRAGA

asador MUGA

Pescado y carne a la brasa en festivos y fin de semana
Menú del día
Pintxos en barra

Secundino Esnaola 26. ZUMARRAGA **843 98 98 49**

@asador.muga

OSABA TABERNA

URRETXU

Iparraguirre 10 trasera • 943721724

SASKI

Gastrobar

Zure eskura gaituzu!!
Menús para grupos y celebraciones
Pintxoak, Eguneko menuak, Plater konbinatuak, etab...

Piedad 4. ZUMARRAGA. 943 22 92 60

LOS “SANTALUTXIS” EN EL RECUERDO

Por Jose Ángel Igarzabal

Zumarraga y Urretxu el 13 de diciembre ofrecen toda una fiesta centrada en su feria de Santa Lucía marcada por las singularidades que encierra el mundo rural. Desde el “retrovisor” hemos efectuado un paseo encontrándonos con aspectos curiosos sobre la misma que **antaño, por cierto, duraba cuatro días**. Así, en la edición de 1899, en Zumarraga, reflejaba la prensa de la época que se habían vendido para media tarde cerca de la totalidad de los “Moxales” teniendo como destino Francia. En aquella época se notaba la **presencia de ganado porcino**. En el referido año, apunta “La Voz de Guipuzkoa” “se presentó en mayor número que otros años y obtuvo una aceptación muy buena pagándose bien”. En el concurso convocado son premiados en el apartado de “cerdos cebones”, los propietarios zumarragarros, **Juan Bautista Busca, José Eguren y Fernando Larrea**. En “cerdos con cría”, **José Miguel Aramburu** de Ezkio y **Martin Landa** de Azpeitia. Otro concurso importante es el de capones adjudicándose los siguientes premios: Primeros, a dos parejas presentadas por **María Jesús Salaberría** de Urretxu y **Dominica Elorza** de Antzuola y los segundos a **Josefa Galdos** de Ezkio y a **Francisca Zaldúa** de Zumarraga. En el aspecto lúdico destacaban los bailables en la plaza porticada a cargo de la banda de música local, txistularis y gaiteiros. En aquellos lejanos tiempos también los **amigos de lo ajeno** acudían a esta feria. La presencia de los “carcteristas” se hacía notar y en la jornada de referencia consta una denuncia por sustracción de una cartera conteniendo 457 pesetas.

En aquellos años y posteriores en Zumarraga se facilitaba cuadra y pastos para el ganado caballar y se destinaba una parte del cobertizo de la calle Soraluze al ganado porcino. Al parecer durante las ferias en las tabernas del pueblo se jugaba a los denominados “prohibidos”. A este respecto, en 1905, el corresponsal de “El Correo de Guipuzcoa” pedía se evitase tales juegos para que “ciertas gentes que vengan no les lleven a nuestros honrados labradores el fruto quizás de un año de penoso trabajo”. Al ferial de Urretxu acudían junto a comercios de Gipuzkoa otros procedentes de Bilbao, Vitoria-Gasteiz y Pamplona. En 1913, quienes visitaron los días 13 y 14 de diciembre ambas localidades pudieron presenciar festejos tales como pelea de carneros, partidos de pelota, lucha grecorromana, bailables y zezenzusko y dos años más tarde se contó en Zumarraga con fuegos artificiales. Antiguamente tanto en la plaza de Zumarraga como en el frontón de Urretxu,



los bailables eran amenizados por acordeonistas, orquestinas, trikitilaris e incluso bandas de música militares de Vitoria-Gasteiz y Donostia. En este apartado festivo merecen especial mención los bailables programados por el Casino zumarragarra.

Las pruebas de **aizkolaris** tienen notable presencia en los “santalutxis”. En la edición de 1925 el “Ederrena” acogió un desafío que levantó enorme interés. El entonces imbatido “**Keixeta**” se enfrentó a la pareja “Aguñeta-Praisku” actuando de juez-árbitro el afamado púgil **Paulino Uzcudun**. Venció el azpeitiarra por un tronco de ventaja. Las “Idi-probak” son también parte sobresaliente de estas ferias y fiestas. Una prueba que acaparó una especial atracción fue la celebrada el 14 de diciembre de 1973. Hasta entonces la marca establecida en el probadero de Zumarraga estaba en 36 plazas y 5 cintas conseguidas el 6 de enero del año anterior por los bueyes del cántabro **Manuel González**. Tal registro arrebató al zumarragarra **Isidro Zabaleta** que desde hacía cuatro años lo ostentaba con 35 plazas y 11 cintas. Hace medio siglo **Bixente Alberdi** se presentó con la intención de despojar tal marca al santanderino consiguiéndolo anotando 37 plazas y 11 cintas. Con sus astados el “nagusi” del caserío “Gurrutxaga-Azpikoa” consiguió que nuevamente tal señal perteneciera a Zumarraga.

Finalmente, subrayar en el ámbito de la pelota, que a lo largo del tiempo el “Ederrena” ha acogido en estas fiestas a los más destacados pelotaris de cada momento. Por su cancha han pasado, entre otros, figuras como **Txikito de Iraeta, Atano, Mondragonés, García Ariño, Gallastegui, Piérrola, Barberito, Bergara, Nalda, Tapia, Titín, Xala, González, Laskurain, Pascual, Beroiz, Martínez de Irujo, Zubieta...**

E GUMENDI
50 urteurrena

www.egumendi.com

Ipeñarrieta 48 URRETXU-ZUMARRAGA Tf. 943 72 33 01
egumendi@egumendi.com

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657



GRUPO GOIUR

Servicios integrales en construcción
Nueva construcción
Reformas
Mantenimiento
Asesoramiento proactivo
Home Staging, arquitectura e interiorismo

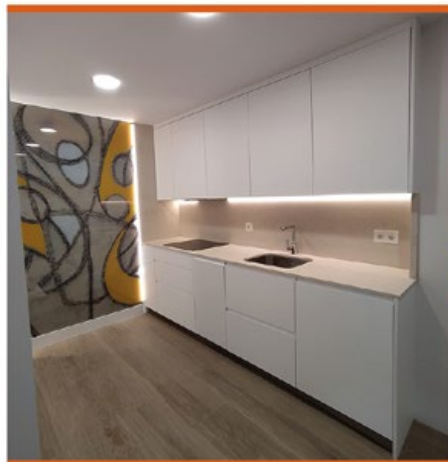
Eraikuntzarako zerbitzu integralak
Eraikuntza berriak
Berritzeak
Mantentze-lanak
Aholkularitza proaktiboa
Home Staging, arkitektura eta interiorismoa

Financiación hasta en 72 meses
Tramitación de subvenciones

72 hilabeteratainoko finantzazioa
Diru-laguntzen bideratzea

**ESPECIALISTAS EN
SUELO RADIANTE
RENOVACIÓN DE AIRE
DOMÓTICA**

**ZORU-IRRADIATZAILE
AIRE BERRITZE eta
DOMOTIKAN
ADITUAK**



Secundino Esnaola 36, trasera ZUMARRAGA
943 72 39 94 | 605 77 27 15

www.grupogoiur.com
grupogoiur@grupogoiur.com



diomo
COCINAS

SINGULAR
DENDAK

ZALDIBIA HOMENAJEÓ A LA OVEJA Y SUS DERIVADOS

A finales de octubre nos tocó actuar como jurado de cata de quesos en el “**Ardiki Eguna**”, día dedicado a la oveja y sus derivados en Zaldibia.

Joxe Antonio Garmendia, de Orendain, fue el ganador del campeonato, en segunda posición quedó **Aitor Iztueta**, de Lazkaoemendi y el 3º puesto fue para **Jon Harreguy y Martina Urbistondo**.

En general, y salvo muy contadas excepciones, hubo un nivel excelente en este campeonato en el que compartimos mesa de jurado con el técnico de Goimen y alcalde de la localidad **Ioritz Berra** y la productora **Beni Gallurralde**. Eso sí, el queso no fue el único protagonista de los concursos del Ardiki Eguna, ya que también se celebró el tradicional **Campeonato de Mondejus**, la cebolla blanca de grasa de oveja típica del Goierri y muy especialmente de esta localidad.

Aquí el jurado lo tuvo más crudo que con el queso ya que tuvieron que degustar, frente a los 16 quesos que compusieron la cata anterior, la friolera de **19 mondejus**, con lo que ello conlleva de aporte energético. Eso sí, el buen vino del año de **Bodegas Ostatu** ayudó a que el trance fuera más llevadero.

Entre los jurados tomaron parte **Matías Gorrotxategi**, de Casa Julián de Tolosa, **Jose Manuel Olano** de Carnicería Viuda de Olano y los vencedores, todos ellos de Zaldibia fueron, de primero a terceros, **Mendizabaldarrak, Maixabel Urkola y EAU Taldea**.

El mondeju también fue protagonista en la feria con la venta de pintxos para sufragar los gastos del Ardiki Eguna y agotándose antes de que acabara el campeonato y, por supuesto, la fiesta no terminó con los campeonatos. A partir de las 14:30, el Herri Antzokia de la localidad se transformó en un hermoso comedor en el que nos fue servida una opípara comida basada, como no, en la oveja, animal de sabor intenso que no tiene ninguna envidia al cordero o el cabrito y que bien guisado está especialmente rico como es el caso de la que nos fue servida.

El menú, en concreto, se compuso de Mondeju, Carne guisada de oveja, Chuletillas de oveja, degustación de los tres quesos ganadores, café y licores. El ágape fue amenizado por los bertosos de **Sebastián Lizaso y Aitor Mendiluze**, que mostraron una complicidad y un arte sencillamente excepcionales.



MARIUS
auto - Compra Venta
Mecánica Rápida



603 12 48 47

Elbarrena Auzoa 15, Zaldibia.
Mariusautodroz@gmail.com



Elkarrekin etorkizun seguruago
eta iraunkorrago baten alde



www.irizar.com

KZ GUNEA: MÁS DE 20 AÑOS FORMANDO A LA CIUDADANÍA VASCA



KZgunea es la red pública de centros de capacitación en Tecnologías de la Información y la Comunicación dependiente del Departamento de Gobernanza Pública y Autogobierno del Gobierno Vasco. Asimismo, forma parte de la Estrategia para la Transformación Digital de Euskadi 2025 (ETDE 2025). La principal actividad desarrollada en los

centros KZgunea está destinada a la formación en Nuevas Tecnologías, además de colaborar con otras entidades, y sus cursos están dirigidos a todos aquellos que necesiten formarse en dichas tecnologías, desde estudiantes hasta pensionistas, pasando por desempleados, trabajadores asalariados o autónomos.

KZ Gunea nació en 2001, dentro del proyecto PESI 2002-2005 con la finalidad de superar la brecha digital, esto es, acercar Internet y las nuevas tecnologías a toda la población. Para ello, se marcó como objetivo abrir 10 centros KZgunea en 10 municipios vascos, ampliándolo posteriormente para abarcar todos los municipios.

Con ya 275 centros abiertos en 2005, KZgunea comenzó su

segunda etapa en 2007, con el objetivo de impulsar la e-Administración y renovar la totalidad de los equipos informáticos: más de 2.600.

En el 2011 KZgunea apostó por aumentar el protagonismo del software libre migrando el sistema operativo de todos los equipos de los centros KZgunea a una distribución de Ubuntu, que finalizó en el año 2013, y en 2014 KZgunea apostó por otras modalidades formativas para adaptarse a las necesi-



Ibaiondo

A R O Z T E G I A
A L T Z A R I A K



MUEBLES: Cocinas, Dormitorios, Dormitorios juveniles, Salones, Auxiliares, Armarios, Descanso...

CARPINTERÍA PROPIA: Reformas, Reparaciones, Puertas, Suelos, Muebles a medida, Ventanas, Escaleras...

Katea Kalea 5. BEASAIN | 943 16 40 40

www.mueblesibaiondo.com

Pergolas

para terrazas y cafeterías



Pol. Zubi-Erreka, 42 - LAZKAO - Tf: 943 88 65 58
Móvil: 665 71 95 41 - toldosagustin@toldosagustin.com
www.toldosagustin.com

 síguenos
en
facebook

dades de la ciudadanía. Así, en 2014 se puso en marcha la impartición de cursos a distancia y charlas.

Actualmente, KZgunea sigue trabajando para superar la brecha digital. Por ello, crean y actualizan periódicamente sus cursos y charlas para cumplir con las expectativas de la ciudadanía. Asimismo, continúan con colaboraciones como IT Xartela, Mikroenpresa, BakQ... La COVID-19 ha hecho que KZgunea haya tenido que adecuarse a la nueva normalidad. Por ello, han creado la formación por videoconferencia y las charlas en directo. Asimismo, han habilitado la cita previa para ciertos servicios presenciales.

KZ Gunea en Urola Garaia y Goierri

KZ Gunea está a día de hoy implantado en casi todos los municipios de nuestras comarcas. En Goierri, concretamente, cuenta con instalaciones en Arama, Ataun, Beasain, Gaintza, Idiazabal, Itsasondo, Legorreta, Mutioloa, Ordizia, Ormaiztegi, Segura, Zaldibia y Zegama. En cuanto a Urola Garaia, está implantado en los cuatro municipios de la comarca: Ezkio-Itsaso, Legazpi, Urretxu y Zumarraga.

Todos los meses KZ Gunea ofrece diferentes cursos para que cada cual encuentre el más adecuado a sus gustos o necesidades. Para hacer uso de los mismos, primeramente hay que inscribirse en KZ Gunea para lo que hay que solicitar cita previa (obligatoria) para acudir por primera vez al centro. Ello puede hacerse en la página web www.kzgunea.eus/es/cita-previa. A partir de la inscripción, cada cual puede elegir si realizar los diferentes cursos de manera presencial o desde casa.

A partir de ahí, en KZ Gunea podemos recibir formación en informática y ofimática, recibir cursos para mejorar nuestro rendimiento laboral, formación básica, uso de las redes sociales... las posibilidades, al igual que el mundo de las Nuevas Tecnologías, son infinitas. KZ Gunea es una herramienta imprescindible al alcance de todos y todas. No te quedes parado y consulta todas las posibilidades que te ofrece esta red entrando en www.kzgunea.eus. Seguro que encuentras un curso a tu medida !!



Presente en todos los municipios:

En las imágenes, los emplazamientos de algunos de los centros de KZ Gunea de nuestras comarcas. Concretamente, de arriba a abajo, los de Arama, Ezkio-Itsaso e Idiazabal.

OTZAUURTEKO BENTA

- Jaunartzeak, ospakizunak...
- Etxeko sukaldaritza
- Eguneko menua eta karta
- Aste bukaeretan: plater konbinatuak eta karta

Otzaurte, z/g. ZEGAMA. **943 80 12 93**



Fabricación de equipos de elevación

para todo tipo de industria

- Polipastos de cable
- Grúas monorraíles y birraíles
- Pórticos y semipórticos
- Plumas pórticos, murales y correderas
- Grúas especiales de carro abierto
- Soluciones a medida: Transbordadores, carretones, grúas automatizadas...

Servicios

- Inspección de seguridad
- Mantenimiento
- Modernización
- Asesoramiento



Ctra. Madrid-Irún, Km 426 • 20249 Itsasondo • (Gipuzkoa) Spain
T. (+34) 943 805 200 • info@jasoindustrial.com

www.jasoindustrial.com

JASO GROUP®

AZTIRIA CANTA A LA NAVIDAD

Por Jose Ángel Igarzabal

El día de Nochebuena inolvidables canciones marcan en nuestros corazones el espíritu navideño. Son los villancicos que nos envuelven en sentimientos de ilusionados recuerdos y alegrías. El barrio gabirritarra de Aztiria cuenta con un coro navideño integrado por entre 25 y 30 componentes que en tal señalada fecha, acompañado de trikitixa (desde hace unos años con la aztiritarra Miren Deba) visita en su recorrido hasta el casco urbano de la localidad los “baserris” que encuentra a su paso plasmando ante sus moradores la alegría de la Navidad.

Esta labor la hacen entonando cantos que se renuevan anualmente cuyas letras, siempre en euskera, se han recuperado, en ocasiones, de antiguos textos y mayoritariamente corresponden a nuevas creaciones habiendo sido sus autores algunos años famosos bertsoaris como el gabirritarra Eusebio Igarzabal, el hendaiarra Amets Arzalluz o los legazpiarras Ane Beloki y Jokin Matxinandiarena, sin olvidar a Juan Agirre con sus bertso animando el recorrido.

Recuerda María Jesús Deba, miembro del coro, que la iniciativa de salir en grupo a cantar el día de Nochebuena surgió en la sobremesa de una cena del barrio. Tras ilusionados ensayos se debutó en 1994 siendo su presencia acogida en los caseríos con sorpresa y alegría. A lo largo de estos años, a juicio de nuestra interlocutora, “Resulta emocionante el recibimiento que nos hacen en las casas. Nos ofrecen por la mañana café, más adelante caldo acompañado de pintxos y por la tarde Cava con dulces”.

Respecto al importe de los donativos que reciben, destacamos que el año del debut fueron a parar a los habitantes del caserío Agerreaundi de Ezkio destruido por un incendio y en los años posteriores se destinó a la adquisición de una televisión y equipamientos para el Gazte-Txoko del barrio. María Jesús Deba apunta también que un año ETB grabó una serie de secuencias de la actuación del coro complementadas con varias entrevistas mantenidas con “amamas” de algunos caseríos. “Además tuvimos la suerte de contar con un auténtico Olentzero encarnado en Andrés, el popular pastor de Atagoiti,



cabalgando sobre su burro. Maravilloso”. Nos imaginamos la preciosa estampa que refleja el reportaje televisivo teniendo como marco el paisaje rural en el que se desarrolla la escena.

En 2019 la salida del coro aztiritarra alcanzó sus bodas de plata, y paradójicamente, los dos siguientes años, 2020 y 2021, no pudo cantar a la Navidad debido a la pandemia. Sin embargo, el año pasado se recuperó la tradición y este año la estampa volverá a repetirse con total normalidad... Zorionak !!

Finalizamos, recuperando la letra cantada el referido año 2019 cuya línea argumental se centra en el recuerdo de las vivencias vividas a lo largo de los primeros 25 años:

*Gabon kantuan hasi ginela
dira hogeitabost urte
bitarte hortan jaso ditugu
ekaitz, izotz ta elurte.*

*Horrenbeste denbora
pozik zuen ondora
zein gozamen zein bertute
zuen babesa izan ez bañitz
bizipoz hau ez genduke. (Bis)*

*Lehendabiziko kamioi baten
lasto artean txantxetan
beste bein berriz asto gainean
gainera praka motxetan*

*Hartu ziran neurriak
egin bide berriak
hargatik gatoz kotxetan
esker oneko zerate denok
aurkezten geran etxetan. (Bis)*

*Egun hauetan poza nabarmen
etxe auzo eta herri
gu ere hori eskeini nahirik
kantu eta bertso berri*

*Olentzero badator
beti bezela jator
mezu hau digu ekarri
andre ta gizon berdintasunez
maita zaitzete elkarri. (Bis)*



Durán

Pinturas en general

**PINTAKETAK
OROKORREAN**

**PINTURAS Y
REVESTIMIENTOS
EPOXI**

D

Azpikoetxe, pab 3
20230 LEGAZPI (GI)

670 49 84 12
pinturasduran@gmail.com



LURKIDE
HONDALANA, S.L.

**ERAIKUNTZAK: ETXEBIZITZAK ETA PABILIOIAK
URBANIZAZIO LANAK
HONDALANAK ETA ERAISKETAK**

2 eta 3 LOGELETAKO
ETXEBIZITZAK,
DUPLExAK ETA
GARAJE ITXIAK

145.000 €
+ BEZ-atik HASITA

INFORMAZIOA ETA SALMENTA
943 73 07 64
www.ugartezelai.com

**ZEGAMA
UGARTE ZELAI**

% 100 -a FINANTZIATUA

AZKEN
ETXEBIZITZAKI
PERTSONALIZATU
ETA
ZURE GUSTURA
ANTOLATU!

Lanaren Hiribidea 12, LEGAZPI - 943 73 07 64 • Loiolako Inazio Hiribidea 3, AZPEITIA - 943 15 03 05 • lurkide@lurkide.com

GAZTAGINTZA ETA ARKUMEEN SEKRETUAK

Ondarre baserriko artaldean arkumeak jaio berri dira eta artzainak Idiazabal gazta egiten hasten dira orain. Ondarre baserrian Goiburuko familiak 200 urte baino gehiago daramatza gazta egiten eta Eneko Goiburuk, familiako artzain gazteak, bere baserrian, gaztagintzari lotutako sekretu ugari erakutsiko dizkigu.

Goiza ukiuluan hasiko dugu, bisitariek arkume jaio berriak ikusiko dituzte gertu-gertutik eta Latxa ardiari bazka emaniko diote. Gero Ondarre baserrian, Eneko gazta egitearen prozesua azalduko digu. Baita artzainek erabiltzen dituzten tresnen bilakaera erakutsi ere. Bukatzeko, gazta keztatua, keztatu gabea eta gazta-zarra dastatuko dugu, sagardo eta uraz lagunduta beraien ezaugarriak komentatuko direlarik.

Datorren urtarrilaren 21ean eta otsailaren 4ean, biak hala biak igandearekin, Zegamako Anduetza Parketxeak, Ondarre gaztandegira (Segura) bisita antolatu du. Elkargunea Ondarre gaztandegia izango da goizeko 11etan. Prezioa 12€ helduentzat eta 6€ haurrentzat (3-12 urte) izango da. Bisita gidatua aterpean izango da eta oso egokia da adin guztietako herritarrentzat, baita familientzat ere.

IZENA EMATEKO ETA INFORMAZIORAKO:

anduetza@gipuzkoanatura.eus
943 80 21 87 / 688 62 36 09
www.gipuzkoanatura.eus

Aizkorri-Aratz natura-parkea
ANDUETZA PARKETXEA
SEGURA2024

Gipuzkoako Foru Aldundia **SEGURA 2024**

GAZTAGINTZA ETA ARKUMEEN SEKRETUAK

Ezagutu, sentitu, dastatu Segurako Ondarre gaztandegian. Latxa ardiak, arkumeak, gazta egitearen prozesua, artzain-tresnen bilakaeraren erakusketa, gazta ezberdinen dastaketa.

Urtarrilak 21 eta otsailak 4

LEKUA: ONDARRE BASERRIA (Segura)
Ordua: 11:00etan
Irteerak: 2 ordu
Prezioa: Helduek 12 € / Haurrek (3-12 urte) 6 €
Baita uraz lagunduta, beraien ezaugarriak komentatuko direlarik.

INFORMAZIO GEHIAGO ETA IZENA EMATEKO: 943 80 21 87 / 688 62 36 09
anduetza@gipuzkoanatura.eus
www.gipuzkoanatura.eus

Gipuzkoako Parketxeak

Ezagutu, sentitu, dastatu Segurako Ondarre gaztandegian Eneko Goiburuko, familiako artzain gaztea, izango da gidari bere baserrian zehar

segura
IRRATIA

89.2 FM - 103.8 FM (TOLOSALDEA)

Zure betiko irrattia!!

Goizeko 10:00-13:00ra GOIZEROKOA
Arratsaldeko 15:00-19:00 MUSIKAZ BLAI

www.segurairratia.eus

943 80 10 41 - 943 80 13 47

669 47 33 37 Goizerokoa - 655 74 46 57 Musikaz Blai

Udal Euskaltegiak.
Publikoak, irekiak, guztiontzat.

2023 - 2024
MATRIKULA
epea zabalik
Plazo de matriculación abierto

EUSKARA, bidaia harrigarria

#euskarharrigarria



**UDAL
EUSKALTEGIAK**

Cursos de euskara Euskara ikastaroak

HABEK diruz lagundua



BEASAIN:

J.M. Iturriotz, z/g - 943 02 81 00
euskaltegia@beasain.eus

URRETXU:

Labeaga kalea, 40A - 943 72 33 10 / 628 81 10 62
euskaltegia@uzue.eus

LEGAZPI:

Nafarroa kalea B. LEGAZPI - 943 73 11 67
euskaltegia@legazpi.eus

BULL

Un relato de **Txema Iriberry**

Ilustraciones de **Ainara Osinalde**



La primera vez que vi a Bull pensé que era una rata, una enorme rata negra.

Noté sus labios húmedos sellando los míos y, como ruidoso, me olisqueaba. Fue entonces cuando abrí los ojos y vi horrorizado, en apenas una décima de segundo, la repulsiva imagen de un roedor gigante... Qué asco.

Visto y no visto, en dos saltos, escapó. Me encontraba tan débil...

No sé el tiempo que transcurrió hasta que volví a sentir por segunda vez su peso y el inicio de una inconfundible secuencia en bucle, trotecillo, silencio y sibilante respiración.

Era imposible que pudiera relajarme, ¡como para seguir durmiendo! Aguanté la respiración y sufrí lo indecible por mantener los ojos bien abiertos, en una alerta continua. ¿Tendría el valor de volver a saltar sobre mí? Y los párpados, que se me caían.

Fue inútil. Lo temía. Trotecillo, silencio y ah, ah, ah, ah. El maldito bicho ya estaba aquí, jadeando en mi oreja.

Nuestras miradas se cruzaron. Consciente de mi estado, saltó sobre mi tripa. No pude hacer nada, no tenía fuerzas y la tensión acumulada me bloqueaba. Estaba a su merced. Se detuvo un buen rato en la nariz. Sentí horribles cosquilleos, restregó su húmeda lengua en mis hirsutos pelos nasales. Luego fue lamiendo la frente y relamiendo cada milímetro de piel desnuda, todas mis heridas y mordisqueó mis orejas, especialmente los lóbulos. El animal no paraba quieto. Yo estaba sobrecogido. Me encomendé a María Auxiliadora y al Divino Niño, las estampas que siempre llevo en la billetera. Y creo que lo hice de tal manera, de todo corazón, que, milagrosamente, cesó de importunarme... Uf, se fue.

En los breves instantes antes de su precipitada huida, en

que apenas se movía, debo decir que su corazón también temblaba acelerado, transmitiéndome una turbación superlativa, similar o superior a la mía.

Retorciéndome de dolor, haciendo un esfuerzo ímprobo, tanteé el camastro, por dentro y por fuera, por todos los sitios, a izquierda y derecha, para ver si encontraba la Taurus, la vieja pistola heredada con una centena de cruces. O un cuchillo, un hierro, algo punzante, una piedra... Una piedra me hubiera bastado. Angustiado seguí palmeando aquel suelo, extremadamente frío, levantando nubes de polvo amarillento de una textura perturbadora.

Desistí de ponerme en pie, me dolía todo el cuerpo. Estaba magullado, lleno de cortes dolorosos. Proseguí la búsqueda. Dónde coño la dejé. Mis gafas aparecieron tiradas junto a un bolígrafo y varios papeles con anotaciones ilegibles escritas de mi puño y letra. La montura se encontraba muy deformada y el cristal derecho, rajado por la mitad, inservible. El izquierdo no lo encontraba por ningún lado. Intenté recomponer la montura de las gafas, tan dañada, que temí acabara partida, con una patilla en cada mano. Me las planté en la cara, lo justo para que aguantaran sin caerse.

Asustado contemplé la estancia con la media lente. Un único ventanuco iluminaba aquel antro. Enormes telarañas pendían del techo. En las paredes, apiladas, maderas carcomidas, viejas herramientas, rieles de cocina, tablones, aperos de labranza, ruedas y ruedas, y más ruedas inservibles de bicicleta, de moto, de coche, de tractor... Por lo menos, una docena de desconchados orinales de porcelana formaban un montículo, gavillas de leña, cientos de botes de cristal vacíos, zapatos y botas destrozadas. Había ocho mil paraguas... ¡Qué no había en aquel basurero!

24 ORDUZ IREKITA

G1120 65km
20210 Lazkao Gipuzkoa
T/F 943 881 719
avialazkao@galporsoro.eus
www.galporsoro.eus

LAZKAO
ZERBITZUGUNEA

AVIA



Tapicería GUILLERMO »

Matxinporta 18 - URRETXU
Tf. 943 72 05 72



Tapicería en general

ZUEKIN

KOMUNITATEAK

ZUEKIN KOMUNITATEAK

@ zuekin@zuekin.eus

621 27 15 70

Elozegi 20 • 20210 Lazkao • 943 88 65 53



...zatoz eta sentitu, usaindu, arnastu, dastatu eta bizi



hazia

loradenda baino gehiago
floristería y algo más

Garaian, garaikoa

para cada temporada

Oriamendi 30, Beasain - T. 943 253 493 - info@hazia.eus



EKO GARBI

auto garbiketak

limpieza de vehículos

Limpieza de tapicería • Pulido de vehículos
Descontaminado de lunas y carrocería • Limpieza
interior y exterior • Limpieza de sofás domésticos

Hiribarren atze Kalea 9 LAZKAO (detrás del Mercadona) 613 077 742



Xalooa

estetika



943 73 04 57

747 42 14 57

info@xalooaestetika.com

www.xalooaestetika.com

Plazaola 8. LEGAZPI



No tardó en regresar Bull. Ayudado por sus patas delanteras quiso introducirse en mi interior. Sus tiesos y afilados bigotes se clavaron como alfileres en mi labio superior. No desistió, siguió cabezón, hasta que los incrustó. Llegó a meter hasta el hocico en mi boca. El jodido de él, a punto de ahogarme, cambió de plan, se lo olió, y giró veloz. Quise cargármelo, hincarle los dientes con rabia, machacarlo, trocearlo, quedarme con su cabeza, romperle el cráneo, la columna... Quise calzarle un puñetazo en pleno salto, pero mi derecha anduvo torpe. Es más, ni siquiera logré sacar el brazo de entre los ropajes. Así, el animal escapó.

Tal vez, no... No, esto último que os acabo de contar, creo que fue una pesadilla, digo yo. Aunque, en aquellos momentos, estaba tan sugestionado que hasta noté como su respiración acuosa había inundado mis pulmones. Qué repugnancia... Puaj, puaj...

Escupí pelos e inmundicias. Puaj, puaj... Y qué mal oían la manta y la colcha.

Me froté los labios cien veces, otras cien, y seguí restregándolos con la nauseabunda mantucha de rayas y la colcha ennegrecida.

Sentí un cosquilleo en las piernas, en el cuello, en los pies... El hormigueo cada segundo era mas intenso, insopor-

table. Aunque hubiera sido el dios Shiva no podría haberme rascado ni abarcar todas las zonas en que sentía picores. Unos moscones negros, gordos, terriblemente gordos, ni tan siquiera volaban, recorrían mis heridas. Escupía y me restregaba los labios, con más ímpetu, que ya sangraban, de tanto frotarlos.

Rarrarrá, rarrarrá, rarrarrá. Qué clase de ruido era ése. Me ajusté nuevamente las destrozadas gafas y nuestras miradas volvieron a tropezar. Dios mío, estaba confundido, en qué estaba pensando yo. Oh, Bull era un perrito, un pequeño perrito precioso. Había arrastrado con el morro una lata de agua. El pobre se escabulló asustado por una gaterita. Me dio tiempo de valorar su figura y su magnífico pelaje negruzco, tan tupido y brillante, que parecía fluorescente.

Bull me había dejado, junto a la lata de agua estancada, un pájaro seco, tieso, semidisechado, posiblemente un guacamayo azul de gran tamaño. Ay, Bull. Cómo se las ingenió para acercarme aquel cadáver. Muerto de hambre, ni me lo pensé, me lo comí crudo, casi casi hasta las plumas. La carne era correosa, dura de cojones. Vaya carne. Venga a darle vueltas y vueltas, era como chicle, imposible hincarle el diente, y venga y venga, vueltas y vueltas entre arcadas. Más vueltas y más arcadas..., y trágate semejante delicatessen.

Mientras rechupeteaba lo último, un ala semidescompues-



EMBUTIDOS - HESTEBETEAK

JESUS MARI DEBA

MORCILLA "ORMAIZTEGI" ODOLKIAK

 Pol. Ind. ANDUAGA Mód. 9 Nave 7 • EZKIO-ITSASO 943 72 17 10

HAINBAT LEHIAKETETAN

TXAPELDUN!!!

JOSE BENITO DEBA

harategia

 » Zumalakarregi plaza z/g

 ORMAIZTEGI. Tf. 943 88 26 59

 Ganador del Concurso de Txistorra

 "Santo Tomas 2005"

BAR ITOITZ

COMIDA TÍPICA NICARAGÜENSE



FINES DE SEMANA
Y FESTIVOS:



- Tacos
- Enchiladas
- Desmenuzada
- Carne asada
- Tajadas de queso
- Maduro de queso
- Plato especial



Ordizia Kalea, ORDIZIA. Reservas **605 56 24 89**



JUGOS (Cocteles) • CHUPITOS • INFUSIONES FRÍAS

Además de sus platos típicos, Bar Itoitz les ofrece pintxos, platos combinados y bocadillos, sin olvidar la especialidad de la casa: **las albóndigas**.

Gran variedad de **cocteles caseros**.

Infusiones frías hechas al momento con coctelera.

FELIZ NAVIDAD!! El día 25 tiramos la casa por la ventana: fiesta navideña, promociones especiales y grandes sorpresas. **NO FALTES!!**

"Juventud divino tesoro" (Ruben Dario)

ALBOKA TABERNA

Uhaitz 2 . LAZKAO

GURUTZE TABERNA

Gurutze kalea 1. LAZKAO



**LAZKAOKO
BATZOKIA**

Menú del día
Menú Fin de Semana
Platos combinados
Bocadillos
Raciones
Hamburguesas



Hiriçoiñ 6 . LAZKAO **943 25 37 11**

nere **A**

jaletxea

Menú del día
Platos combinados
Menú fin de semana
Menú especial por encargo

Uhaitz 3 - LAZKAO
943 088 088

MANDIO TABERNA

- Plater konbinatauk
- Ogitartekoak
- Razioak eta pintxoak

Ordutegia: 10:00 - 23:00
Asteburuetan: 10:00 - 00:00
Astearteetan itxita

Heriko Plaza, z/g, ZERAIN **943 80 17 05**



ETXEKO JANARIA

ta, empezó a oírse una auténtica locura de graznidos inacabable. Miles, qué miles, millones de pájaros sobrevolaron la choza, y el tiempo corría, y las escandalosas aves seguían pasando y pasando. Se oían hasta sus aletazos, incluso los choques entre ellas, huían despavoridas, en un sálvese quién pueda.

No sé el tiempo que duró la desbandada, pero, por fin, llegó el silencio, un silencio inimaginable, extremo, incómodo, de asustar.

Debí quedarme dormido, y al despertar sentí frío. Estaba helado. El viento ululaba recio, entraba y se colaba por entre las mismas paredes. Cuando oí trastos danzando ya me asusté, pero cuando la hilera de bacinillas se desplomó estruendosamente y los orinales empezaron a volar derribando rieles y maderas, antes de pie, y todos aquellos objetos espantosos rodaron veloces y desperdigados, ruedas, botes, cazuelas..., y algunas botellas acabaron hechas añicos, creí que era el fin. Se acercaba un auténtico huracán. En Somoto viví varias ciclogénesis explosivas.

¡Hala!, una de las hojalatas saltó despedida como un proyectil y tronó brutal. Tenía que huir de esta ratonera, el refugio volaría por los aires, como las casitas de los cerditos vagos de Disney. Bull, el pobre, empezó a ladrar enloquecido, saltando agobiado, sin voz, fiel y asustado, rogándome "levanta, espabila". Mi instinto de supervivencia se reactivó. Me incorporé. Recogí las gafas y, joder, la pipa.

A los pocos pasos de salir del refugio un jaguar salió a nuestro encuentro. Pero, lo siento, no me apetece contaros los pormenores de nuestra odisea hasta que llegamos a Manaos. Han transcurrido quince días desde entonces y sólo quiero recordar los buenos momentos y olvidar las penalidades y peligros que pasamos. Me pongo malo cuando hablo de la selva, de aquel jaguar, de las putas hormigas, de anacondas, caimanes, arañas..., de cuando nos vimos en medio de un fuego cruzado...

Sólo quiero escribir un canto a la empatía y al recípro-

co amor que existe entre un animal y un humano o entre dos bestias. Cómo no voy a agradecer a Bull, a mi perro lazarillo.

Sólo quiero recordar cuando brincaba como un loco o se rebozaba en el barro.

A raíz de dejar los pastos donde jugaba a menudo con unas tortugas grandes de patas amarillas le noté más tristón, casi no comía, y si le hablaba, él, con los ojos bien abiertos, me escuchaba atentamente.

No soy una nenaza, con dieciséis años ya era torero, torero sin muerte, pero torero. En san Francisco Gotera, gracias a una beca de Piero Coen, aprendí a montar caballos y doma clásica. Trabajé en uno de sus cortijos.

Allí trabajaba gente muy dura, el primer día el capataz me advirtió que en este país, en su misma finca, no era seguro

quedarse demasiado tiempo mirando a la cara de las personas, "Hay mucho perdido. ¿Ves aquellos? ¡Ojo! Como mucho, salúdale de lejos". No se equivocó el mayoral, eran maras. Nunca les saludé, ellos me buscaban. Quisieron hacerse amigos míos. Al tiempo, probarme. No accedí. A los días mataron en el pueblo a ocho nicaragüenses. Se me pusieron los huevos de corbata. Cogí vacaciones y no regresé jamás.

Mi tío rico, Aquilino, organizó una fiesta el día que llegué. Era parco en palabras, mucho más que yo. Nunca hablaba, no me acordaba ni de su tono de voz. Completamente borracho, me confesó, era pistolero. "Tú tienes buena puntería. Te puedes forrar. Se trabaja poco y se gana mucho. Yo ya no puedo seguir. Mierda de artritis. Tus padres ya no están. Eres mayor de edad. Tienes que apuntar al corazón y pensar siempre que disparas a un animal, como si fueras de caza". Me convenció. Me regaló la vieja Taurus. Gracias a Dios tengo buenos clientes. Me gusta este negocio. Es un buen trabajo, no es para románticos, pero no creo que exista gran diferencia entre ser carnicero o sicario.

A mediados de noviembre me llegó el encargo de Roy Rojas, un diputado de Pernanbuco, cargarme a Mercedes Ro-

Completamente borracho, me confesó, era pistolero. "Tú tienes buena puntería. Te puedes forrar. Se trabaja poco y se gana mucho. Yo ya no puedo seguir. Mierda de artritis. Tus padres ya no están. Eres mayor de edad. Tienes que apuntar al corazón y pensar siempre que disparas a un animal, como si fueras de caza". Me convenció.



muskari
floristería

943 72 52 32
Avda. Piedad 18
Zumarraga

SALINAS ELECTROMECÁNICA S.L.
Máquinas Herramientas y Soluciones

www.salinas-electromecanica.com
www.lumag.es
www.jansen-maquinaria.com

HITACHI
POWER TOOLS
LUMAG
Chicago Pneumatic

Katea 5 • BEASAIN • 943 88 21 49
info@salinas-electromecanica.com

potoka
ordizia

Berrito irekia Nuevamente abierto

Razioak	Raciones
Plater kombinatuak	Platos compuestas
Ogotartekoak	Bocadillos
Hamburguesak	Hamburguesas
Pintxoak	Pinchos
Sandwicha	Sándwich

Legazpi 3, ORDIZIA - 943 16 03 04

URDIN
taberna

Santamaria-Andre Mari Kalea, 31 # ORDIZIA
943 08 59 97



Santa Fe kalea - 943 88 31 05 - 20247 Zaldibia

EZKIZU



Kale nagusia, 16
Tf. 943 08 46 79
LEGORRETA



Zubi Erreka
Auzoa 9
LAZKAO

943 16 25 23

**KU
LUS
KA**

BOKATAK, PLATERAK,
PINTXO BEREZIAK,
ARDOEN KARTA.
COMIDAS-DEGUSTACIÓN,
LUNCH Y CELEBRACIONES.
Arana kalea, 1 - Ifr: 943 859 386 Beasain





sende, tres mil dolares. Más otros tres mil adicionales si se la comían las pirañas. Acepté. El motivo, me lo dijo, alguna palabra mal dicha por su marido o algo así. La verdad, ni me acuerdo.

Me pagó por adelantado.

Los adicionales, tiempo al tiempo, por Bitcoin.

Me dio tres fotos, que las rompí. Para mí era infundible, era el calco de una mesera del Chaman Bar, pero con el pelo teñido de un ridículo rojo tucán. Era la dueña de una empresa de alquiler de embarcaciones. Fue fácil, quedé con ella.

Treinta y dos años, ¡vaya!, embarazada. Falleció a los minutos de conocernos en una lancha Coral, con las botas puestas, mientras me explicaba el manejo del timón de la lancha de un modelo nuevo.

Me coloqué detrás suyo, desheché la Taurus en el último momento. Le rebané el cuello con una navaja económica, una Benchmade 1503. Y le abrí las tripas, y así, soltando sangre a borbotones, la eché al Solimões, que se tiñó de rojo tucán al instante. Mercedes, tenía razón, me había traído a la mejor zona de pirañas de todo el Amazonas. Vinieron miles. Me res-

balé en el charco de sangre y caí al río. Logré salir de milagro, con más de una veintena de peces mordándome. Gajes del oficio.

Otro día más, sin comer Bull, y otro día más sin parar de rascarse. Así que abordé a unos niños de unos quince años, se les veía a la legua: eran pandilleros, para que nos llevarán a Manaus por esos caminos imposibles en aquel Ford Ka a cambio de la Taurus. Tantas curvas, tantos baches, Bull vomitó.

En la capital llamé, como siempre, al negro João. Me solucionó el pasaporte, la ropa, la comida para el chucho, las gafas, pero me dijo que en las avionetas de los capos tenían prohibido taxativamente transportar animales. Imposible. João no se rindió, buscó entre sus amistades a un tal Rafinha, que trabaja en Avianca. Haría la vista gorda, no pasaríamos por los arcos, no tendría ningún problema, nadie me cachearía, si volaba a Managua, en el vuelo de las 22:15 de ese mismo día. Eso sí, si embarcaba con Bull dentro de los calzoncillos.

Tras nueve horas veintinueve minutos de viaje aterrizamos en el Aeropuerto Internacional Augusto C. Sandino. Lo primero, al baño. Creo que ninguno de los dos hicimos buen viaje. Siguió sin comer.

Al día siguiente acudí con Bull a la consulta de Teddy Gallardo. Cuando entramos, el listo de él, saltó de su sillón como un jaguar.

“Ese animal se va a morir en cualquier momento. ¿No ve cómo está? Vayase de aquí inmediatamente, qué mierda de animal me ha traído. Qué es esto. ¿Un híbrido? ¿Un híbrido de un carpincho con una rata?”

A la tarde observé como me había salido un moratón en el párpado izquierdo. Como tenía dolores musculares y escalofríos llamé al 112. A las horas me diagnosticaron tripanosomiasis. Debía ingresar, tenía para un tiempo, pero renuncié. Preferí ir a mi casa e intentar que Bull comiera algo. Cada vez tenía peor aspecto.

“Yo pienso que la muerte la respiramos, duerme con nosotros, está dentro del cuerpo, camina debajo de nuestros zapatos en forma de sombra y se embarra en las paredes, cada minuto, cada segundo se mete más adentro y más...”

Y Bull, con los ojos bien abiertos, como otras veces, me escuchó atentamente.

TXEMA IRIBERRI (Zumarraga, 1964)

Fiel a su cita anual, el hostelero más negro de Urola Garaia, Txema Iriberrri, actualmente al cargo del bar Eire del centro de Urretxu, nos ofrece un relato desasossegante y angustioso que nos mantendrá pegados a sus páginas hasta su sorprendente desenlace, y es que el morbo tiene lo que tiene, ya que la retorcida mente de Txema, como ya saben los que le leen año tras año, no es amiga de tramas, y menos de finales complacientes ni convencionales.

Iriberrri vuelve a la carga con un relato negro como el carbón con tintes oníricos y mucha violencia... una buena muestra de esa creatividad que no le abandona.



COVIRAN
CRISTINA

Eguberri zoriontsuak!

San Prudentzio, 17. LAZKAO
Tf. 608 27 02 51

KOROSTI KAFEA



XIGOR-DENDA
Nagusia, 18. LEGAZPI
943 73 36 56



Jose txo
Arraindegia
Pescados y
mariscos

San Andres 31 - 20216 ORMAIZTEGI
Tf. 943 16 13 66 / Part. 943 88 97 78



Maillutz kalea, 41 - ORDIZIA 943 05 94 92
info@aranamotor.es

NARRASPE
s u k a l d e a k

Jai zoriontsuak!!

Paseo del Oria 34 - BEASAIN
Tf.: 943 02 85 25 - Móvil: 616 43 51 77
E-mail: cocinasnarraspe@yahoo.com



MAPFRE

Alberto Castillo
Marzabal
ASESOR FINANCIERO

Zapatari 5 - 20200 BEASAIN (Gipuzkoa)
Tf. 943 163 040 / Móvil: 676 634 811
Fax: 943 805 791
E-mail: alcasti@mapfre.com



Crafts / Deko

J.M.Iturrioz s/nº
Beasain (Guipuzcoa)
tfn. 943884056



- > Eguneroko prentsa
- > Goxokiak
- > Opari gaiak
- > Eskolako materialak

Plaza Nagusia 5 - IDIAZABAL - 660 14 45 55



FLAWLESS
ILEAPAINDEGIA

943 90 28 61

Kale Nagusia 44. BEASAIN
Instagram: @_areyouflawless

CALIDAD · SEGURIDAD · EXPERIENCIA

XINDOKI

Instalaciones - Instalakuntzak

- » FONTANERÍA
- » GAS - EG IV
- » CALEFACCIÓN
- » ENERGÍAS RENOVABLES
- » AIRE ACONDICIONADO

Orlamendi 19 · BEASAIN · 943 88 00 82



1957 urteaz geroztik,
diseinua, bermea
eta kalitatea


 **HIDALGO**
Joyería - Relojería - Regalos
Bitxitegia - Erlojutegia - Opariak

Legazpi 3, ORDIZIA. **943 88 04 06**



Xanu

arropa eta osagarriak

ECOALF ese O ese FREE/QUENT
REIKO **PIECES**
GAIMO zarena zara M3 BAGS
 MERIDIANO 

Elosegi 20. LAZKAO 943 32 65 44 
 xanu.shop@gmail.com 



En Mi Tienda encontrarás todo para el descanso:

- Colchones viscolásticos, latex muelles...
- Gran surtido en almohadas.
- Nórdicos en pluma, fibra.

Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, colchas..
 Alfombras de vinilo con las mejores marcas (Bolon).
 Decoramos tu hogar con las últimas novedades en paneles
 japoneses, estores, enrollables, screen bordado...

¡Visitanos!

MITIENDA
MITIENDA



Visitanos en
 Facebook:
 /mitiendahogar

C/ LABEAGA, 19 - Tf. 943 72 42 51. URRETXU

araman

Sukalde, Altzari eta Koltxoiak



Aizkorri kalea 16 • LEGAZPI

676 79 54 72

araman.altzariak@gmail.com



julita
 MERTZERIA



Sekundino Esnaola 2 - ZUMARRAGA
943 72 05 62


M & M GARBIKETAK

LIMPIEZA A FONDO

Facilitar las cosas, respetar el medio ambiente usando productos ecológicos, y limpiar bien y a conciencia. Son los principios de Lilibet Vaca, una profesional que se toma con gran seriedad su labor de limpiadora

Lilibet Vaca Salvatierra, boliviana que lleva más de 17 años entre nosotros, decidió un buen día, tras haberse dedicado una temporada a la limpieza de comunidades, fundar su propia empresa, **Limpiezas M&M**, y se puso manos a la obra en octubre de 2019, justo 5 meses antes de la pandemia. Pero lo que para muchos fue una desgracia, para M&M fue una oportunidad para trabajar y darse a conocer. “La pandemia fue muy esencial. Fue una locura pero allí estuvimos” rememora Lilibet que se encontró de un día para otro con una carga enorme de trabajo pero sin recursos: “No había lejía, no había guantes... fue parecido al problema del papel higiénico... que no había !!” bromea.

Pasada la pandemia, Lilibet, que cuenta con la impagable ayuda de su hija **Melany**, ha seguido trabajando y especializándose en **fábricas, comunidades, domicilios...** “Durante la pandemia nos tocó hacer muchos portales, pues la gente no se atrevía a limpiarlos... y ahora seguimos con muchos”.

A día de hoy, esta incansable limpiadora se atreve con todo. Hacemos **fábricas, comunidades, domicilios, tiendas, bares...** También nos llaman mucho para **trabajos de fin de obra**, pues parece que se nos da muy bien”. M & M también recibe muy buenas críticas por el uso de **productos ecológicos**. “Cuestan más pero funcionan de maravilla y no dañan el material de los domicilios. Para bares y empresas, sin embargo, tenemos que seguir usando los productos convencionales”

A día de hoy, Lilibet está muy satisfecha con el camino tomado, y si en algo se ha especializado es en facilitar las cosas para poder responder a todo el trabajo que le llega.

Además, también ofrece **atención personal a personas mayores** que requieran compañía, entretenimiento, ayuda en los aseos... Lilibet se atreve con todo !!



Limpiezas M&M

Pedir presupuesto sin compromiso

664 838 002

Síguenos en Instagram:
@garbiketa_limpiezas_mym

- Casas (Plancha)
- Portales
- Camarotes
- Oficinas
- Locales
- Fin de obra
- Tiendas
- Bares
- Cristales



Walai Hertz Klinika

*Tu salud empieza por tu boca, cuidala
y revisala. Nosostros te ayudamos*

GURE ZERBITZUAK NUESTROS SERVICIOS

- Odontología General - Cirugías e Implantes
- Panorámicas y Telerradiografías
- Prótesis Dental
- Ortodoncia niños - adultos
- PADI (Programa de Atención Dental Infantil)

Lazkao Txiki Zelaia 5. LAZKAO. Tf. / Fax: **943 08 62 74**
Esteban Orbeagoz enp. 21. ZUMARRAGA Tf: **943 72 14 57**



SONIA
TRIGUERO
Psicóloga Psicoterapeuta



LEGAZPI - URRETXU
Tf. 616 318 424

MIRIAM ZALDUA
PODLOGIA ZENTROA



Exploración Biomecánica / Explorazio Biomekanikoa
Exploración Podiátrica / Haurren Explorazioa
Plantillas o Medias / Neurria Eginzako Barne Zolak
Cirugía Uнгеal / Azkazalen Ebakuntzak
Quiropodia / Kiropodia

Plazaola 3, Legazpi - ☎ **943 53 31 32**
info@miriamzaldua.com www.miriamzaldua.com

Etxebeste hertz klinika
Tolosan 198-8tik

ODONTOPEDIATRIA (P.A.D.I.)
INPLANTEAK
PERIODONTZIA
ORTODONTZIA GARDENA
HORTZ ESTETIKA
ODONTOLOGIA KONSERBATZAILEA



Nafarroa Etorbidea 1 - TOLOSA
943 654 601
info@etxebestedental.com
www.etxebestedental.com

Escucha la vida

Financiamos tus audifonos
No pagues en 12 meses





Entzun lagunak
entzun familia
entzun musika...
Bizitza entzun!!




JAUREGI
OPTIKA • AUDIOA

NAFARROA ETORB. 13 • BEASAIN 943 02 73 42

Lanbroa
Estetika
Dietetika

Bidezar 7, ZUMARRAGA 943 03 75 27
Nagusia 24, LEGAZPI 943 73 17 98


Centro de Psicología Humanista
Gizaki

Ayuda para avanzar

Gema Moro Pastor
Psicóloga col. nº 1486
RPS 251/15

*Desde 2004,
el valor de la experiencia*

San Isidro, 8 bajo tras. ZUMARRAGA
943 72 51 38
psicogizaki@yahoo.es



KAILAS

fisioterapia zentroa

Noemi Aznar Cantero
Fisioterapeuta - Osteópata

RPS: 6017

- Osteopatía estructural, visceral y craneal
- Terapia manual y masaje
- Ondas de choque radiales
- Radiofrecuencia
- Drenaje linfático
- Presoterapia





Latxartegi 11, Legazpi
kailas@fisioterapiakailas.es

943 73 12 39 - 656 19 11 37
www.fisioterapiakailas.es

MARCEL

ARTÍCULOS DE PELUQUERÍA / ILEAPAINDEGIKO PRODUKTUAK

www.marcel.eus



comercialmarcel@gmail.com
WhatsApp 649 94 30 22

BEASAIN, Nagusia 44 - 688 75 02 60
ORDIZIA, Urdaneta 56 - 943 88 62 60
TOLOSA, Santa Clara 9 - 943 67 19 30



farmaetxe

parafarmacia | ortopedia | confort



www.farmaetxe.com

Urdaneta 50-54-60 / ORDIZIA 943 16 18 79
farmaetxe@farmaetxe.com 606 64 89 80

NEU albaitaritza



- MEDIKUNTZA OROKORRA
- LARRIALDIAK: tfnoa. 665 74 13 27
- ERRADIOGRAFIA DIGITALA ETA EKOGRAFIA
- KIRURGIA
- TERAPIA NATURALAK
- ETXEZ ETXeko ZERBITZUA
- DENDA



Nafarroa Etorbidea, 1- Beasain - 943 16 06 75



MECOACH (Ordizia)

VIVIR DESDE EL CORAZÓN

Cuando somos niños vivimos y vivimos de corazón. No hay pensamientos que nos nublen la mente o nos hagan vivir desde otro sitio las cosas. Nos guiamos por nuestras emociones, sensaciones e intuición.

A medida que vamos creciendo vivimos experiencias que nos hacen cortar eso. Quizá una experiencia traumática en nuestra infancia que nos hace sentir un dolor profundo o lo que aprendemos de los adultos que nos rodean. Inevitablemente ese sufrimiento que obliga al niño a encerrarse en sí mismo, a huir del mundo y a negarse a las emociones sigue generando conflictos de adulto. Se produce como una especie de corte en nuestro cuello que divide ambas partes del cuerpo entre cabeza y cuerpo, entre cerebro y corazón. Te pones una especie de armadura, de coraza, que te protege del dolor que te produce el mundo exterior al que vives de forma hostil. Pero esta coraza además de protegerte también te aísla, y no sólo del exterior, sino de ti mismo.

Comenzamos entonces un camino como el de Caperucita y el lobo. Buscando atajos para resolver lo que nos pasa, nos perdemos. Empezamos a buscar fuera las respuestas que ya están dentro, pero con tantos velos no somos capaces de ver o reconocer. Es necesario transitar los caminos del perdón, de aceptación del pasado sin juzgarlo y la búsqueda en el interior de cada uno de aquello que necesita para volver al hogar, a su esencia.

Se hace necesario dejar los caminos conocidos, el funcionar desde la cabeza, dejarse llevar, fluir, perder el control y volver a sentir las emociones, identificarlas y aceptarlas desde el corazón.

Las personas percibimos las cosas a través de nuestro corazón y luego esto lo recibe el cerebro que lo administra al cuerpo. Al contrario de lo que podíamos pensar, que es nuestro cerebro quien percibe primero.

Cuando no hacemos caso al corazón no estamos cuidando bien de nosotros, no nos respetamos porque no respetamos lo que sentimos y que forma parte de nosotros, nos resistimos.



Ponemos cabeza en todo, pero el corazón aunque no lo entendamos sigue sintiendo.

Por eso muchas personas hoy día sienten todo el malestar y no se permiten sentir. Porque duele. Y mucho. Siguen buscando atajos como cuando eran niños tratando de huir del sufrimiento que les produce vivir y sentir. De adultos el alcohol, las drogas, la comida, el juego, compras compulsivas, móviles o internet son algunas de las formas que adopta la huida. Todas son síntomas de la "enfermedad".

No se trata de buscar culpables. Cada uno hace las cosas en cada momento como mejor puede o sabe con los recursos de los que dispone. Quizá no somos conscientes de que hay tanta insatisfacción y frustración en la sociedad y tanto desconocimiento en cómo solucionar las cosas, que no hacemos más que poner parches por todas partes. Sin embargo esto no resuelve, no sana, esto no es aceptar la realidad de la vida que te duele tanto, es una huida hacia adelante. La vida no te da lo que quieres, te da lo que necesitas.

Para poder llegar a tu centro o esencia puede ayudar hacer un trabajo de introspección, de atención consciente a lo que nos pasa para ser capaces de afrontarlo desde otro sitio para resolverlo, para volver al camino desde el que nos desviamos.

Hay muchas formas de volver a transitar el camino de regreso a casa, a ti, a tu corazón para volver a vivir desde ahí. Porque sí, el corazón también tiene cerebro. Un proceso psicoterapéutico con un psicólogo o un proceso de coaching con un coach son algunas de ellas. Elige aquella que más confianza te genere.

Te animo a que te des la oportunidad de probar una sesión de prueba gratuita y sin compromiso conmigo!



• MECOACH •

LIBERANDO EL POTENCIAL HUMANO

M^a CARMEN CABEZA

Coach Personal, Ejecutivo y Empresarial

Tel. 699 46 13 40

Plaza Domingo Unanue 2 - ORDIZIA

info@mecoach4u.com | www.mecoach4u.com

... para que tu vida sea + fácil.

AYUDAS TÉCNICAS Y BAÑO
CAMAS Y PROTECCIONES
APARATOS MÉDICOS
CALZADO ORTOPÉDICO
ORTOPEDIA



**ORTOPEDIA
EMPARANZA**

Labeaga 33-K bajo URRETXU

943 72 59 18

www.susanaemparanza.com

Registro de Publicidad
Denfaria, N° 258/03



urai
HORTZ
KLINIKA



- Odontologia orokorra
- Kirurgia eta inplanteak
- Ortodontzia
- Protesiak
- Hortz estetika
- Panoramikak eta teleradiografiak
- Odontología general
- Cirugía e implantes
- Ortodoncia
- Prótesis dental
- Estética dental
- Panorámicas y teleradiografías

Aizkorri 16A. 20230 Legazpi / T. 943 25 34 62

TRES SESENTA
36Q
Ileapaindegia

**TRES SESENTA
ILEPAINDEGIA**

Kale Nagusia, 18 BEASATN
623 16 57 87

mar·lucena

Centro de terapias alternativas

677 98 61 06
labeaga 31 B • urretxu



NEREA LARREA (Beasain)

EMBARAZO Y PROBLEMAS ORALES

Durante el embarazo, el cuerpo sufre cambios hormonales, como diabetes, alteración de la presión arterial, anemia y enfermedades bucales. Por eso, es muy importante saber cuáles son los síntomas y buscar una solución. Las afecciones más frecuentes son:

Enfermedades de las encías.

Como resultado de los cambios hormonales, el cuerpo puede volverse más sensible a la placa dental, que es una capa pegajosa de bacterias que se forma en los dientes. Si no nos cepillamos los dientes todos los días se puede producir gingivitis (inflamación de las encías).

Además, si ya tienes gingivitis, el problema se agravará durante el embarazo con la aparición de piorrea y pérdida de dientes.

¿Cómo sabemos que tenemos una enfermedad periodontal?

- Encías sensibles, hinchadas o enrojecidas.
- Sangrado cuando nos cepillamos los dientes.
- Tener mal aliento o mal sabor de boca.

Caries dental

Durante el embarazo aumenta el riesgo de sufrir caries dental. Esto se debe principalmente al consumo de ácidos y alimentos dulces.

Para evitar los problemas antes mencionados, es muy importante cepillarse muy bien los dientes utilizando una pasta de dientes que contenga flúor así como colutorios que nos facilitan mantener nuestras encías con una mejor salud periodontal.

A su vez, hay que tener en cuenta que la única fuente de alimento del niño es a través de la madre. Esto es importante tenerlo en cuenta ya que la formación de los primeros dientes del bebé comen-



zará en el tercer mes de embarazo, por lo que si cuidas tu alimentación, los dientes y encías de tu bebé estarán más sanos.

Para realizarse tratamientos dentales se debe de evitar los primeros tres meses de embarazo y acudir al odontólogo a partir de ese periodo para hacerse una revisión y los tratamientos necesarios. El tema de la radiografía ha sido ampliamente debatido. Se hacen cuando hay una emergencia, pero en caso contrario, como se mencionó anteriormente, es mejor no hacerlo en los primeros tres meses. Sin embargo, hay que subrayar que con las radiografías digitales actuales, la dosis de radiación es muy pequeña y no causa problemas, a diferencia de los sistemas que hemos conocido hasta ahora.

Con todo lo mencionado anteriormente, lo que se recomienda es que si tienes intención de quedar embarazada acudas previamente al dentista para realizar los tratamientos necesarios. Por lo tanto, podremos evitar problemas bucales y no cumplir con el proverbio que dice "por cada embarazo pierdes un diente".

- Odontología general
- Estética dental
- Prótesis y rehabilitación oral
- Especialista en:
 - » Cirugía e implantes
 - » Periodoncia en dientes e implantes
 - » Dolores de la articulación mandibular
- Servicios de radiología y scanner digital



Nerea Larrea Oyarbide

ODONTÓLOGA N°COL. 764 - R.P.S.I. 25/14

Dulce María Loínaz, 3 - BEASAIN - T. 943 08 81 18



albaitaritze klinika / clínica veterinaria



- Medikuntza orokorra
- Kirurgia
- Ospitalaritzea
- X izpiak
- Ekografiak
- Odol analisiak
- Elektrokardiografia
- Elikadura dietak
- Ite apaindegia
- Larrialdiak

Ana Alustiza Zabaleta

FILIPINAS UHARTEAK, 5 - ZUMARRAGA - TF: 943 72 49 26

www.nekotz.com

KIROPRÁKTIKA

Ainhoa Rueda Olanqua



KIROPRÁKTIKAREN helburua bizkarrezurra zaintzea da, nerbio-sistemaren funtzionamendua hobetzeko. Bizkarrezurrean ditugun orno-subluzioak identifikatu eta zuzentzea da kiropraktikaren helburu nagusia.

La QUIROPRÁCTICA se encarga del cuidado de la columna vertebral optimizando el funcionamiento del sistema nervioso. El objetivo principal de la quiropráctica es identificar las subluxaciones vertebrales presentes en nuestra columna y corregirlas.

Filipinak, 2 - ORDIZIA - 620 183 731

ainhoakiropraktika@gmail.com

www.ainhoakiropraktika.eus



Corte de caballero
Barbería

HORARIO: 9 a 12,30 - 15,30 a 19,30 h.

Martes a la mañana cerrado y a la tarde 15,30 a 19,30 h.

Sábado de 8,30 a 13 h.

Mainer Bizartegia

Etxezarreta 7 • ORDIZIA • 943 53 47 15



- Tratamientos faciales
 - Maquillajes
 - Tinte permanente pestañas
 - Tratamientos corporales
 - Masaje y terapias manuales
 - Manicura y pedicura
 - Depilación baja temperatura y fría
 - Depilación eléctrica
 - Solarium / Solarium vertical
- ¡Infórmate sin compromiso!*



Narmanki

Edergintza - Belleza

LABEAGA 2 - URRETXU
943 72 25 13



ARGI OPTIKA (Beasain)

BEGI ETA ENTZUMENAREN ZAINDARI

Beasaingo erdi-erdian kokatuta eta **Ainhoa Arcek** zuzenduta, Argi Optikak ikusmenaren inguruko zerbitzu integrala eskaintzen dizkie goierritarrei. Eta hemendik aurrera zerbitzu berri bat eskainiko dizkie bere bezeroei: entzumenaren azterketa eta audiofonoen bitartez izan ditzaketen galerak zuzentzeko aukera.

Ainhoak 2002an ireki zuen denda hau, bere bizilagunei **ikusmen arazoak murrizteko eta begi-osasuna ahal den neurrian mantentzeko**. Dena den, Ainhoak beti izan du gogoa zerbitzu osoago bat eskaintzeko **entzumenaren ere neurtzeko**. Hau dela eta, pandemiak ekarri duen egoera berria ikusita, hortan formatzeko pausua eman du eta **Audiologia Protesikoan Goi Mailako Teknikoaren titulua** atera du Madrilgo unibertsitate baten bitartez. "Titulu hori", kontatzen digu Ainhoak, "beharrezkoa da jendeari audiometria baten bidez entzumenaren neurtzeko. Beraz, hemendik aurrera horrelako azterketak egin ditzaket, jendeari entzumenaren neurtu, begiratu ondo entzuten duten edo, aldez, galerak dituzten, eta kasu hauetan, audiofono desberdinak eskaini. Ah, eta bainurako tapoiak ere egiten ditut".

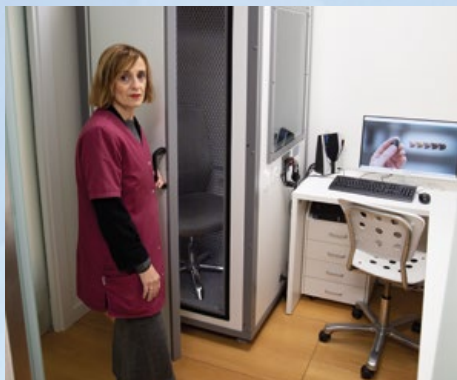
Ainhoak, horrela, zerbitzu haundiagoa eskainiko dizkie bertara inguratzen diren guztiei. **Lehenengo kontsulta eta azterketa**, gainera, **dohainik** izango dira. Hori bai, **aurrez deitu behar da** hitzordua eskatzeko, horrelako sesioak ordu erditik hiru ordu laurdenera luzatzen bait dira.

... eta betiko zerbitzuak

Horretaz gain, Argin **azterketa kliniko osoak** egiten dituzte ikusmenaren egoera aztertzeko. Azterketa kliniko horiek arlo desberdinak bereganatzen dituzte: **Ikusmentaren azterketa** proba desberdinen bitartez; **errore errefraktiboaren** konpentsazioa; **begi-mugikortasunaren** trebetasunaren ebaluazioa **begien osasunaren ebaluazioa** edota **binokularitatearen ebaluazioa** eta egokitzea. Azken honen bitartez, binokularitatearen ebaluazioaren bitartez, hain zuzen, **ikusizko pertzepzioa** neurtzen da. Azterketa hauek behar den bezala egiteak **eskolaren ematen diren zenbait arazo** detektatu, zuzendu edota aurrez sahiestu daitezke, besteak beste **arreta falta** arazoak eta antzekoak.

Guzti honetaz gain, punta-puntako **azken terapia bisualak** burutzen dira, hau da, **entrenamendu bisuala** ariketa desberdinen bitartez. Entrenamendu hauen helburua Bezeroari sintomak leuntzea eta **bizi-kalitatea hobetzea** da.

Informazio gehiago nahi izanez gero, web orrialdea kontsultatu (www.argioptika.com) edota bertatik pasa eta azterketa pertsonalizatu bat eskatu... zure ikusmenak eta osasunak eskertuko dizu !!



argi) optika Betaurreko graduatuak
Ukipen lentekak
Ikusmen terapia

Ikusi... ikusi eta entzun!!

BIZITZAK, UNEORO, BALIO GALDUEZINA DUTEN
MOMENTUAK ESKAINTZEN DIZKIGULAKO.

Nafarroa etorbidea, 14 Beasain / 943 883 110





**ROMPIENDO
CON LA TRADICIÓN**



Latxartegi 10 • LEGAZPI

943 73 06 51



SILVIA MIRASCASAYAS
ODONTÓLOGA

RPS Nº 92/13
Colegiado nº 20000649

San Inazio kalea 2, BEASAIN - **943 88 92 87**

639 28 09 16 - info@clinicadentalsmc.com



SCREEN
PROFESSIONAL HAIR CARE

GREENIK
CARE & COLOR

nubea
essential oil therapy

Trabajamos con productos de alta calidad para cuidar el cuero cabelludo y el cabello.

Coloración vegetal y sin amoniaco.
Tratamientos.

Alisados.
Etc.

Helen Unisex
Ileapaindegia eta estetika

Oriamendi 17, BEASAIN
943 88 41 02



urrats
PODLOGIA ZENTROA

Miren Alvarez Juaristi Kol. Zka: 132

Kiropodiak (gogordurak, garatxoak...)
Neurriz egindako plantilak
Aldakuntza biomekanikoen ordenagailu bidezko diagnostia

Labeaga 31
Urretxu
943 72 52 23

R.P.S. 14/04

SIBONEY
estetika zentroa

Juan Iturralde 7, BEASAIN Tlf 943881550
Lukusi plaza 3, ORDIZIA Tlf 943164898

3x2
DIODOZKO
LASERREAN



PROFESIONALAK GARA



ABENDUA / DICIEMBRE			URTARRILA / ENERO			OTSAILA / FEBRERO			
UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	
1	SARRIA	DE LA CUESTA J	BRONTE	GIL	BARRUTIA	ANDRES	GIL	RECALDE	BENGOETXEA
2	GIL	RECALDE	EHEVESTE	SARRIA	ATORRASAGASTI	BRONTE	SARRIA	ELOSEGI	SANCHEZ
3	ROLDAN	ELOSEGI	SANCHEZ	SARRIA	ODRIOZOLA	EHEVESTE	SARRIA	ATORRASAGASTI	BRONTE
4	GIL	ELOSEGI	MUGICA	GIL	DE LA CUESTA I	AZPIROZ	APAOL	DE LA CUESTA I	OLARREAGA I
5	GIL	ELOSEGI	MUGICA	SARRIA	BARRUTIA	MUGICA	MENEN	DE LA CUESTA I	EHEVESTE
6	ROLDAN	ATORRASAGASTI	MORANT	BERBEL	PASCUAL	OLARREAGA I	SARRIA	ODRIOZOLA	EHEVESTE
7	VEGAA	ODRIOZOLA	OLARREAGA I	VEGA	RECALDE	BRONTE	SARRIA	DE LA CUESTA I	MUGICA
8	MENENDEZ	DE LA CUESTA I	MUGICA	ARCEL	RECALDE	SANCHEZ	APAOL	BARRUTIA	AZPIROZ
9	AYLLON	LAURNAGA	LEJEUNE	SARRIA	DE LA CUESTA J	OLARREAGA I	SARRIA	PASCUAL	OLARREAGA I
10	GIL	DE LA CUESTA I	AZPIROZ	SARRIA	RECALDE	LEJEUNE	SARRIA	DE LA CUESTA J	LEJEUNE
11	AYLLON	DE LA CUESTA I	LEJEUNE	APAOL	ELOSEGI	BENGOETXEA	ARCEL	ODRIOZOLA	OLARREAGA I
12	GIL	DE LA CUESTA J	BENGOETXEA	SARRIA	ATORRASAGASTI	SANCHEZ	APAOL	ODRIOZOLA	AZPIROZ
13	ARCELLUS	RECALDE	SANCHEZ	SARRIA	ODRIOZOLA	BRONTE	SARRIA	RECALDE	BENGOETXEA
14	BERBEL	ELOSEGI	AZPIROZ	MENEN	DE LA CUESTA J	BRONTE	SARRIA	ELOSEGI	SANCHEZ
15	APAOLAZA	ATORRASAGASTI	BRONTE	APAOL	DE LA CUESTA J	AZPIROZ	GIL	ATORRASAGASTI	BRONTE
16	MENENDEZ	ODRIOZOLA	EHEVESTE	SARRIA	DE LA CUESTA I	MUGICA	SARRIA	ODRIOZOLA	AZPIROZ
17	SARRIA	ODRIOZOLA	OLARREAGA I	SARRIA	ODRIOZOLA	MUGICA	SARRIA	DE LA CUESTA I	MUGICA
18	VEGAA	ODRIOZOLA	SANTAMARIA	GIL	PASCUAL	OLARREAGA I	GIL	PASCUAL	SANTAMARIA
19	ROLDAN	DE LA CUESTA I	MUGICA	SARRIA	DE LA CUESTA J	LEJEUNE	AYLLON	PASCUAL	SANCHEZ
20	GIL	LAURNAGA	OLARREAGA I	SARRIA	RECALDE	BENGOETXEA	SARRIA	BARRUTIA	MUGICA
21	SARRIA	DE LA CUESTA J	LEJEUNE	GIL	ATORRASAGASTI	OLARREAGA I	SARRIA	PASCUAL	LEJEUNE
22	APAOLAZA	RECALDE	BENGOETXEA	ROLDAN	ATORRASAGASTI	OLARREAGA I	VEGA	DE LA CUESTA J	MUGICA
23	AYLLON	ELOSEGI	SANCHEZ	SARRIA	ELOSEGI	SANCHEZ	SARRIA	RECALDE	OLARREAGA I
24	GIL	LAURNAGA	AZPIROZ	SARRIA	ATORRASAGASTI	AZPIROZ	SARRIA	ELOSEGI	LEJEUNE
25	MENENDEZ	LAURNAGA	BENGOETXEA	VEGA	ODRIOZOLA	BRONTE	BERBEL	BARRUTIA	BRONTE
26	VEGAA	ATORRASAGASTI	AZPIROZ	SARRIA	DE LA CUESTA I	EHEVESTE	GIL	BARRUTIA	MUGICA
27	BERBEL	ODRIOZOLA	BRONTE	SARRIA	BARRUTIA	MUGICA	SARRIA	ATORRASAGASTI	AZPIROZ
28	MENENDEZ	DE LA CUESTA I	EHEVESTE	AYLLON	ELOSEGI	ANDRES	SARRIA	ODRIOZOLA	BENGOETXEA
29	GIL	LAURNAGA	MUGICA	GIL	ELOSEGI	EHEVESTE			
30	ARCELLUS	DE LA CUESTA J	OLARREAGA I	SARRIA	PASCUAL	OLARREAGA I			
31	MENENDEZ	DE LA CUESTA J	BRONTE	SARRIA	DE LA CUESTA J	LEJEUNE			

TOLOSALDEA

ALEGIA: ARRATIBEL San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Deumaren Kalea 28, 943 653639. **ANOETA:** IRURTIA Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:** LORCA Ibarrazpi Pasalekua 2, 943 690088. **BERASTEGI:** VILAR Hirigune Sakabanatua 54, 943 683167. **BERROBI:** VEGA Jose Maria Goikoetxea, 31, 943 683602. **IBARRA:** MUGICA Euskal-Herria 3, 943 670915. **LEJEUNE** Euskal-Herria 46, 943 673274. **IRURRA:** ARRUE Paper Kalea 1, 943 507542. **TOLOSA:** AZPIROZ Larramendi 6, 943 675118. **BRONTE** Korreo 20, 943 676013. **EHEVESTE** Gernikako Arboretan Lorategiak 3, 943 651040. **ANDRES** Zabalarreta Lorategiak 1, 943 673849. **OLARREAGA,** MARTA Martin J. Iraola Etorbidea 10, 943 672438. **OLARREAGA,** IGNACIO Korreo 2, 943 670128. **SANTAMARIA** Av. de Navarra 2, 943 654610. **BENGOETXEA** Nagusia 7, 943 670648. **VILLABONA:** FERNANDEZ Errota Kalea, 9, 943 69 08 78. **SANCHEZ** Berna 34, 943 69 11 30. **ZIZURKIL:** GOROSABEL Ernio Bidea 2, 943 69 18 40. **(2022 Noches 22 a 9 h.: MORANT/2023 Noches 22 a 9 h.: ANDRES)**

GOIERRI

BEASAIN: ODRIOZOLA Nagusia 16, 943 880152. **DE LA CUESTA** JORGE Zelaeta 1, 943 880587. **URBIZU** Nagusia 8, 943 880232. **ORDIZIA:** ATORRASAGASTI Gipuzkoako kalea 15, 943 882934. **DE LA CUESTA** INIGO Santa Maria 2, 943 160949. **LAURNAGA** Nagusia Kalea 40, 943 881828. **RECALDE** Nagusia Plaza 10, 943 880628. **ATAUN:** AUIZMENDI Helbarrena auzoa 30, 943 164129. **ZEGAMA:** AGUINAGALDE Hermanos Aseginolaza 10, 943 801127. **IDIAZABAL:** DORRONSORO Kale Nagusia 6, 943 187325. **ITSASONDO:** ARRASTOA Kale Nagusia 11, 943 88 21 48. **LAZKAO:** ARANES Elosegi Kalea 30, 943 880790. **PEREIRO** Hirigoin Kalea 12, 943 882299. **OLABERRIA:** BADIOILA Poblado José M. Aristrain 42, 943 880444. **ORMAIZTEGI:** ODRIOZOLA Zumarralde Kalea 2, 943 882770. **SEGURA:** BERBEL Kale Nagusia 11, 943 801009. **ZALDIBIA:** ALBERDI Lourdes Enea, 943 884548. **(2022 Noches 22 a 9 h.: DE LA CUESTA JORGE / 2023 Noches 22 a 9 h.: ATORRASAGASTI)**

UROLA GARAIA

LEGAZPI: APAOLAZA Lau-Bide 25, 943733624. **GIL** Kale Nagusia/s/n, 943 731146. **FENOLL** Aizkorn 8, 943734306. **VEGA** Arantzazu 17, 943730496. **URRETXU:** ARCELLUS Labeaga 60, 943720521. **MENENDEZ** Gernikako Arbola, 943720162. **ZUMARRAGA:** AYLLON Izazpi 1, 943 722330. **BERBEL** Legazpi 12, 943 721207. **ROLDAN** Euskadi enparantza 4, 943 721164. **SARRIA** Iparragirre 1, 943721307. **(2022 Noches 22 a 9 h.: ARCELLUS / 2023 Noches 22 a 9 h.: ROLDAN)**



ESTIBALITZ RUANO MATXAIN

ilecapaindegia

www.estibalitzruanomatxain.com

leiordeak eta ilea ezartzeko sistemak

Araba 1 - ORDIZIA
943 88 10 35





RAQUEL ASO (Zegama)

CÓMO FUNCIONA EL HAMBRE Y EL ESTRÉS

Entender lo que sucede en nuestro cerebro, por qué a veces tenemos hambre y otras, no, por qué caemos en comer ciertos productos tras proponernos abandonarlos, es clave para poder controlar el apetito.

¿Por qué nos pegamos un atracón?

Es una de las conductas que más culpabilidad produce y, sin embargo, proviene de tiempos ancestrales. Nuestros antepasados cuando cazaban un animal, lo consumían en el momento. No había nevera para conservarlo y no se sabía cuándo volvería a haber comida. Por tanto, la máxima era seguir comiendo aunque se hubiera saciado el apetito. Era cuestión de vida o muerte.

¿Todo el mundo come por estrés?

No es cierto que todas las personas ingieran más alimentos cuando están estresadas. De hecho algunas le sucede lo contrario; pierden el hambre. El mecanismo es el mismo: el estrés interviene en el apetito, ya sea incrementándolo o disminuyéndolo. De todas formas, se ha de tener en cuenta que hay dos tipos de estrés. Uno es el agudo; ese que nos dispara las palpitaciones cuando tenemos que hablar en público o esquivamos un accidente. Este, por norma general es el que quita el apetito. Por otra parte, el estrés crónico de días y meses preocupados por el dinero, el trabajo o ciertas relaciones, es el que suele disparar el cortisol.

Y esa hormona, en muchos casos provoca hambre. Pero no se puede generalizar, dependerá de cada persona.

¿Qué contienen los alimentos más adictivos?

Contienen gran cantidad de azúcar, y éste pasa rápidamente a la sangre, con lo que los niveles de dopamina se elevan al momento. También llevan sal, grasas saturadas y otros aditivos. El más em-



pleado por la industria alimentaria es el glutamato monosódico, que es el que encontramos por ejemplo en las patatas fritas de bolsa. No se trata de un ingrediente perjudicial, pero sí muy adictivo.

¿Existe la adicción a la comida?

La ciencia se divide y no hay una respuesta unánime. Hay quienes creen que la comida no provoca un cambio en el comportamiento, como puede ocurrir con las drogas o el alcohol. En cambio, otros argumentan que sí existe la adicción y defienden que la compulsividad en el consumo es una prueba, como lo es el remordimiento: hacer algo que no se quiere hacer y volver a repetir este comportamiento sin freno.

Si te identificas con lo que has leído, en la consulta de la Dra. Raquel Aso te podemos ayudar. Además de ponerte una dieta según tus necesidades, con la utilización de técnicas como la Acupuntura y Homeopatía te mejorará la ansiedad y el estrés que todo ello te puede generar.

No dudes en llamar para concertar una cita.

RADIOFRECUENCIA TRIPOLAR
regen

Tratamientos tonificantes, reafirmantes, anticelulíticos, post parto, post liposucción, alistamiento facial...

Raquel Aso Ricol

Médico + Dietética + Acupuntura + Homeopatía

- Obesidad
- Celulitis
- Problemas circulatorios
- Cefaleas
- Deshabitación del tabaco

TRATAMIENTOS CON LÁSER PARA EL DOLOR:

- Cervical
- Artrosis
- Lumbar
- Tendinitis
- Ciática

DLARAN, 2A - BAJO IZDA. • ZEGAMA • MÓVIL: 620 23 22 70


OROBIONE (Lazkao)

LA FUERZA DE UN GRAN EQUIPO

Si hemos conocido a una hostelera satisfecha de su equipo, esa es la rumana **Monika Radu**, que lleva ya desde el 2018 al cargo de Orobione, el restaurante anexo al Hogar del Jubilado de Lazkao que funciona de manera independiente al mismo y que ha conseguido, en estos cinco años, convertirse en una referencia gastronómica en la zona por sus exquisitos y muy completos menús y por su variedad de pintxos, platos y raciones.

Monika admite que gran parte de la responsabilidad de dicho éxito es de su compatriota **Codruta Miclaus**, jefa de cocina que lleva trabajando con Monika desde 2019 y que cuenta con una gran mano para la cocina, preparando a las mil maravillas platos de la cocina vasca como la sopa de pescado, el bacalao al pil-pil, el pastel de merluza... Codruta es una persona competente y apasionada que, se ve, disfruta con su trabajo. "Si ella se va, yo cierro" bromea Monika, aunque por su manera de decirlo entra la duda de si no habla en serio.

Y es que, como decimos, esta hostelera está muy orgullosa de sus trabajadoras. De hecho, en nuestra última visita compartimos mesa y mantel con todas ellas, que son, aparte de Monika y Codruta la cocinera **Lacramioara Antoniu**, las ayudantes de camarera **Alina y Lucía y Andrea**, que se ocupa de la limpieza. Salvo Lucía que es argentina, Monika ha conseguido formar un sólido equipo con chicas de su país. "Son muy buenas trabajadoras" afirma satisfecha.

En dicha visita, tuvimos la ocasión de probar diferentes productos como algunos platos del **menú del día**, disponible de martes a viernes al medio día al precio de 13 euros y compuesto de cocina casera así como algunos platos del **menú de fin de semana**, que se sirve a 27 (bebida incluida).

Menú especial de Navidad

Eso sí, el principal producto que están trabajando ya Monika y su equipo es el **Menú Especial de Navidad** que ofrecerán los días 25 de diciembre, 1 de enero y 6 de enero. Esos tres días, al igual que hicieron el año pasado, ofrecerán este menú especial para grupos. Dicho menú consta de **15 entrantes** de los que cada grupo debe elegir 4, que serán servidos en raciones para 4 personas. De la misma manera, debe elegirse un segundo, éste de manera individual, es decir, cada comensal elige el suyo. Finalmente, el menú **incluye postre, café y bebida** y se cobrará al precio cerrado de 45 euros por persona, IVA incluido.

A lo largo de nuestra visita, probamos algunos de los platos de este menú como las Croquetas de bacalao, la Ensalada mixta con jamón ibérico, el Bacalao en salsa bizkaina, el Salmón en salsa de naranja y verduras salteadas... Todo estaba, sencillamente, exquisito.

Sin duda, el Menú Especial Navideño de Orobione, que **podrá encargarse para tomar en el local o para llevar**, va a ser una de las mejores y más accesibles opciones para aquellos que quieran pasar estos entrañables días en familia sin tomarse la molestia de cocinar ni de manchar los platos. Eso sí, conviene reservar cuanto antes pues generalmente se llena.


BAR RESTAURANTE OROBIONE
Elosegi, 34 - LAZKAO
Tf: 943 54 08 17

EZKIOTARRA

ESPECIALIZADO EN MENÚS
CONCERTADOS Y PINTXOS

ZUMARRAGA

EUSKADI PLAZA, 2
TF. 943 72 29 64



Hace más de 20 años que **Esther Corredera** dirige este clásico situado en plena plaza de Zumarraga, y los últimos años lo hace con la ayuda de su hermana, **Mónica** y el cocinero **Nicolás Cortez** que lleva también una década trabajando con ella. Este sólido equipo ofrece una **cocina tradicional** que se sirve en la forma de menú del día de martes a viernes aunque lo que mejor funciona son los menús concertados el fin de semana con especialidades como Cordero y Cochinito a baja temperatura, Confit de pato, Rodaballo, Kokotxas, Fritos variados, Croquetones... Los **viernes**, a partir de las 7 de la tarde, se ofrece un espectacular **pintxo-pote** que atrae a cientos de personas, y el sábado y el domingo la barra se adorna con unos **pintxos especiales** y vistosos que también tienen un gran éxito. **Menú del día:** 14 € **Menú de Fin de Semana:** 29 € **Menús concertados:** 35, 39, 45 y 52 €. **Cierra:** Lunes

HERRIKO TABERNA

CENAS TODOS LOS DÍAS Y
GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA

ORDIZIA

ELKANO 11
TEL. 94304 39 19



Resulta impresionante la enorme variedad que ofrece **Ángela Ticala**, responsable de la Herriko Taberna de Ordizia desde octubre de 2019. Esta inquieta rumana abre todos los días a las 10 de la mañana (08:30 los miércoles) con una hermosa **barra de pintxos además de Bokatas y Hamburguesas** toda la semana. Además, **todos los días se dan cenas y los viernes, sábados y domingos también se sirven comidas**. El fin de semana, además, la oferta se amplía con **Platos combinados, San Jacobos o Ensaladas** (Mixta, de pato, de gulas y gambas, de cabra, de txipirón...) que tienen gran éxito. Entre sus **raciones** destacan las Carrilleras al vino tinto, las Albóndigas, las Zamburriñas, el Txipirón plancha... y en sus **pintxos** triunfan la Tortilla de bacalao, la Oreja rebozada o los platos de casquería entre otras muchas opciones. Herriko Taberna **cierra los martes y, de lunes a jueves, de 15:00 a 17:30**

HOKABA

UN LOCAL "TODOTERRENO"
EN PLENO CENTRO DE URRETXU

URRETXU

AREIZAGA, 18
TF. 943 90 60 89



Eukene Guerra es, desde julio de este mismo año, la encargada de este céntrico local de Urretxu ideal para picotear a lo largo de todo el día o para disfrutar de una buena comida a base de **Platos combinados, Ensaladas, Raciones, Sandwiches, Huevos Rotos, Pizzas, Bocadillos, Pintxos o Hamburguesas**. Hokaba arranca todos los días a las 9 de la mañana con **desayunos con tostadas recién hechas y repostería** y a lo largo del día va elaborando sus especialidades como son los Bandidos, los Torpedos, las Patatas bravas, las Croquetas caseras de jamón, los Tigres... Los fines de semana, además, ofrece unas **Rabas** que cuentan con una gran aceptación. Hokaba está renovando su carta de pintxos por lo que pronto contaremos con novedades en su barra.

GURE TRENA

UN TREN
FAMILIAR

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 6
TEL. 843 631 258
646 245 262



Laritz Pérez dirige, junto con su hermano **Carlos** y su madre **Olga**, este bar en plena plaza de Areizaga que han rebautilizado como "Gure Trena" en referencia al cercano y desaparecido tren del Urola y como **símbolo de su "aventura familiar"** que la comparan a subirse a un tren. En este local encontraremos desde propuestas habituales en los bares locales de **pintxos y raciones** como tortillas de patata, pintxos variados, chopitos, pollo asado... hasta **especialidades colombianas** elaboradas por Olga como **Emanadas de ternera o pollo, "Bandidos", "Patacones", "Carimañola", "Perros calientes", "Perras calientes", "Cachorros", Hamburguesas de carne halal...** Gure Trena abre a las 8 (las 9 los fines de semana) y mantiene la **cocina abierta hasta el cierre** a última hora de la tarde. También preparan batidos naturales al momento con leche o agua: de mora, mango, papaya, maracuyá...

BERIT

LA TORTILLA
MÁS SOLICITADA

URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10
TF. 943 72 35 75



El urretxuarra **Javi Quintana** cumplirá en octubre 10 años al frente del mítico bar Berit, aunque no fue hasta el 4º año de su etapa cuando le dio por apostar por la **tortilla de patata**, producto que se ha convertido en el **buque insignia del bar**. Elaborada principalmente sin cebolla, aunque también la prepara con cebolla, rellena de jamón y queso y en otros formatos, **la tortilla del Berit es posiblemente la más solicitada de la comarca, disponible todos los días a partir de las 9 de la mañana** y también por encargo siempre que se solicite el día anterior, al precio de 18 € la tortilla normal y 20 € la rellena. Con la colaboración de Elena Reta, Javi también ofrece Jamón ibérico de bellota recién cortado, pintxos de Lomo ibérico adobado y, los fines de semana Rabas y Croquetas que tienen también una gran aceptación.

OLANO

100 AÑOS DE HISTORIA...
...Y UN NUEVO INICIO

ORDIZIA

FORU PASEALEKUA, 1
TEL. 943 80 54 70



En el centenario de su apertura original, el mítico bar Olanó ha sido retomado por el ordiziarra **Ekain Mugika** y el neozelandés afincado en la villa **Phill Huxford**, quienes han reformado completamente el local dándole **un aspecto más moderno y actual** que incluye una espectacular cristalera con vistas a su precioso patio interior. Los actuales responsables ofrecen una **cocina tradicional con un punto de innovación** basada en la **parilla de carbón**, que alimentan con Chuletas de Goya y Pulpo entre otras especialidades, combinada con platos tradicionales como Carrilleras al vino tinto, Bacalao al pil-pil o Bizkaína... así como pintxos y raciones. Las **copas y el ambiente nocturno** también se cuidan en este local que planea ofrecer **actuaciones en vivo**.

BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3
TF. 943 25 04 19



Desde septiembre de 2020 el emblemático Berri, situado a un paso de la Plaza de Zumarraga, está dirigido por **Flor Blanco**, veterana hostelera con más de década y media de experiencia en el sector, donde pasó más de 10 años trabajando en el Alexander, un referente de la zona. Flor abre la persiana todos los días a las 11 de la mañana para ofrecer **almuerzos** con tostadas, jamón, etc... y a partir del mediodía una amplia variedad de **pintxos, raciones, bocadillos, etc...** La especialidad indiscutible son los **Ibéricos** que se sirven como pintxo, ración o media ración, aunque no hay que dejar de probar las **Rabas** (solo el fin de semana), los Torreznos, el Pulpo a la gallega, el Queso de Idiazabal de Berroeta, los "Bandidos" o sus excelentes **conservas** de Antxoas, Sardinas o Sardinillas. Ah, y no se pierdan sus **vermouths** preparados... repetirán !!

KIKO ENEA

RELEVO GENERACIONAL
EN UN LOCAL CON SOLERA

ORDIZIA

GIPUZKOA KALEA, 13
660 678 949 - 680 907 690



Enclavado en pleno barrio de Bustuntza, Kiko Enea es un bar popular dirigido por **Asun Saavedra**, hija del barrio, apoyada, desde este mes de julio, por su hija, **Tania Fernández**. La **Tortilla de patata** es el fuerte de este establecimiento que abre a las 7 de la mañana (7:30 los sábados y 8:00 los domingos) y durante todo el día ofrece **tortillas** de patata normales y rellenas, su famosa **tortilla de bacalao**, y generosos **bocadillos** de Tortilla, lomo, filete, vegetal... Kiko Enea cuenta con un **interior climatizado**, ideal para huir de los calores del verano, y una hermosa **terrazza** donde además de lo comentado podemos degustar **raciones** como Ajoarriero, Carne guisada, Albóndigas... También se elaboran paelas variadas y menús concertados por encargo. **Cierra:** Jueves.

AITUBE BERRI

NUEVAS ENERGÍAS
EN UN CLÁSICO DE URRET XU

URRET XU

AREIZAGA PLAZA, 6
TF. 673 840 937
@aitube_berri



El mítico bar Aitube, que llevaba cerrado toda la pandemia, ha sido retomado en agosto de 2021 por los jóvenes **Artur Pereira** y **Asier Merino**, que decidieron desde el primer momento centrarse en la comida, ofreciendo una gran variedad de **tortillas de gran éxito** (normal, con chaka, con jamón y queso...), **pintxos** de embutido, gildas, rabas, alitas, croquetas... Aitube Berri abre todos los días a las **7 de la mañana** (sábados y domingos a las 8) ofreciendo desayunos y bollería, pasando a las 9 a ofrecer sus tortillas y cerrando a las 12 de la noche. A lo largo de tantas horas, además de su oferta gastronómica, ofrecen todo tipo de **dulces** como tartas, bizcochos, brownies... y preparan **Cola-caos especiales** que tienen gran éxito entre la gente joven. Una hermosa y animada terraza de 12 mesas complementa este dinámico bar.

AITXURI

AMPLIO Y FUNCIONAL RESTAURANTE A UN PASO DEL CENTRO

LEGAZPI

INDUSTRIALDEA
(UROLA KALEA, 8)
943 73 06 00



23 años después de su inauguración, el restaurante Aitxuri vuelve a estar dirigido por **José Luis Arrazola** que ha delegado en su hermana **Irene** la coordinación del mismo. Aitxuri **abre de lunes a viernes a las 6:30** de la mañana (a las 10:00 los sábados) ofreciendo desde primera hora desayunos y pintxos variados. Al mediodía encontraremos un variado **menú del día** a 11 euros (15 euros los sábados) y aunque entre semana cierra a las 21:00, los viernes y sábados se ofrecen **cenar a base de raciones, cazuelitas, ensaladas, hamburguesas y platos combinados**, destacando el **plato especial "Trapalata"** (Ensalada, arroz o pasta con patatas y croquetas acompañado, a elegir, de Entrecot, Hamburguesa, Confit de pato, Merluza o Albóndigas. Otra especialidad son los **Huevos rotos** (con bacon, jamón, chorizo, txanpis...)

URZUBI

NOVEDADES
CONSTANTES

ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA
TEL. 943 55 95 04



El 15 de junio ha cumplido **2 años** este establecimiento dirigido por **Mikel Etxaniz**, **Iñaki Ruiz** y **Diego Cuartero**, que recientemente han fichado al cocinero legazpiarra **Sabin Agirreburualde**, que ofrece una **propuesta gastronómica tradicional presentada y cocinada con mimo** en la que encontramos diariamente **sugerencias** como Txipirones en su tinta, Merluza rellena con salsa de bogavante, Berenjenas rellenas, Morros y/o callos en salsa, Oreja rebosada o en salsa, Albóndigas, Espárragos en salsa de hongos... sin olvidar su **oferta habitual** en la que destacan los Huevos Rotos con jamón, sus solicitadas **Hamburguesas** y sus **raciones** variadas. Es de destacar asimismo su completa **barra de pintxos** en la que sobresalen sus excelentes **tortillas de patatas**, así como la atención que prestan a la **cerveza artesana**.

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
TEL. 943 80 17 99
Facebook: Zeraingo Ostatu
Berria Aiert Izagirre



El seguratarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**



NEREA TABERNA (Ordizia)

CAFETERÍA CON SABOR

Conocimos el Bar Nerea a finales de 2020. La pandemia había hecho estragos en la hostelería, pero los dos hermanos del barrio que lo dirigen, **Nerea y Oskar Varela**, no estaban dispuestos a tirar la toalla y mantenían intacta la oferta de cocina del bar, que era conocido por sus callos, sus manitas, su oreja, su txuleta, su tarta de queso... una oferta culinaria directa y contundente que sobre todo contaba con adeptos del propio Otegienea, un bar de barrio que actúa como punto de encuentro y cobijo de las gentes de su entorno.

Oskar y Nerea, a fin de cuentas, no hacían sino seguir la línea marcada por su madre, **M^a Luisa Lanzeta**, fundadora del bar, que había pasado no pocas décadas al frente de sus fogones. De hecho, el día de nuestra visita faltaban exactamente 3 meses y medio para que el bar cumpliera, el próximo 13 de febrero, la friolera de **50 años**. Eso sí, ninguno de los dos sospechaba que al modelo que habían mamado toda su vida no le quedaba ni un año de vida, ya que al poco de nuestra visita y el consiguiente reportaje que siguió a la misma, un calentón de Oskar, persona dinámica y decidida, hizo que los hermanos decidieran dar un golpe de timón al negocio y convertirlo en un despacho de pan de la casa **Ogi Berri**.

Eso sí, ni Oskar ni Nerea querían que el local perdiera al 100% la esencia de los que había sido el establecimiento donde prácticamente se habían criado, así que decidieron mantener el nombre del mismo, y tras una reforma que duró desde el 27 de julio (día de las cuadrillas de Ordizia) hasta el 30 de septiembre, "el Nerea" reabrió sus puertas convertido en un híbrido entre panadería, tasca y cafetería.

Una oferta variada y particular

Así, a día de hoy Nerea **abre todos los días a las 7 de la mañana** (a las 8 los domingos y festivos) y desde primera hora, además de los productos de repostería de Ogi Berri, ofrece una cuidada variedad de **montaditos** de todo tipo y **tortillas** de patata que abarcan desde las clásicas con cebolla y sin cebolla hasta rellenas con chaka, con jamón y queso, con queso, pimiento verde y virutas de jamón... Nerea le ha cogido una gran mano a la elaboración de tortillas y hay días en los que tiene que hacer más de 10 para atender a la clientela.

Además de esto, en Nerea han mantenido otra serie de productos de pikoteo como **las croquetas, las rabas, el torrezno, las albóndigas, los tigres...** que comparten ahora protagonismo con los desayunos completos, los relámpagos, los pasteles, las tortas, y el pan que se fermenta y hornea en el mismo local.

Nerea ahora **cierra los mediodías entre 14:30 y 17:00** y no da cenas y, por supuesto, en Navidades contará con una gran oferta de dulces y tartas y, por supuesto, **Roscos de Reyes** que ya pueden ser reservados, en tamaño mediano o grande y rellenos de crema, de nata, mixtos o de trufas. Ah, siguiendo fieles a su filosofía de bar, Nerea **abrirá las mañanas del 25 de diciembre y el 1 de enero**, aunque esos días aprovechará para cerrar por las tardes.



NEREA TABERNA
Euskal Pilota kalea, 2 (Otegienea)
ORDIZIA Tf: 943 88 00 13

KUKUARRI



NUEVA ETAPA AL CARGO DE
MAIALEN ETXEBERRIA BOSQUE

ORDIZIA

ETXEZARRETA, 7
TEL. 633 558 177



La joven cocinera autodidacta ordiziarra **Maialen Etxeberria Bosque** dirige desde el pasado mes de julio este bar-restaurante sito en el mismo local que ocupara desde los años 60 el mítico **Miami**. Maialen, que cuenta con una amplia experiencia como cocinera pretende ofrecer una **cocina sencilla y hogareña** sin pretensiones ni complicaciones dirigida a todos los bolsillos con especialidades como Ensalada templada de gambas y almejas, Bacalao en piperrada, Rape en salsa verde... En Kukuarri también encontraremos **especialidades veganas y platos sin gluten**. A destacar su **amplia y cuidada oferta de vinos** y su atractiva terraza en pleno centro de la villa. **Carta: 25€ Menú del día: 13€ Cierra:** Martes. Cenas todos los días.

AZTIRI ERRETEGIA

COMIDA CASERA EN UN
PRECIOSO ENTORNO NATURAL

GABIRIA

SANTA MARINA AUZOA
943 73 36 22



Son ya dos años los que **Mavi Fernández**, gallega residente desde hace más de 20 años en Urretxu, lleva al cargo del Asador Aztiri con el apoyo actual de la cocinera **Izaskun Arruti**. En su imponente comedor con capacidad hasta 70 personas, Mavi ofrece un interesante **Menú del Día con cocina casera** de lunes a viernes y **Menú Especial los fines de semana** con una propuesta más elaborada en la que no faltan las ensaladas templadas, los fritos variados, los pescados frescos, el entrecot a la parrilla las carrilleras... y los postres caseros. **Menú del día: 13€ Medio menú: 8€ Menú de Fin de semana: 28€** (Todos los menús incluyen bebida, postre casero, pan, café e IVA). **No cierra.** Amplia zona de aparcamiento junto al restaurante.

MALANTZA

VARIEDAD DE CERVEZAS Y PIKOTEO EN UN NUEVO LOCAL

LAZKAO

ELOSEGI, 2



Situado en pleno centro de Lazkao, Malantza es un bar de reciente apertura y ambiente joven e informal en el que **la cerveza cobra una importancia especial**. Sus responsables, **Mikel y Oskar**, grandes aficionados a la buena cerveza, la cerveza local y la de importación se preocupan constantemente para que **en sus grifos** no falten marcas como **Grinbergen, Delirium Tremens, o la IPA Imparable** de la casa Basqueland. Tampoco falta la cerveza **Keler de bodega, IPAs americanas o algunas cervezas de importación**, entre otras. Además de esta variedad cervecera, en Malantza encontraremos toda la semana **pintxos y tortillas**, los viernes y sábados **raciones como Nachos, Bravas, Salchichas alemanas, Feta crujiente, Raciones veganas...** y los domingos, una cuidada selección de **Hamburguesas**.

ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO
MANTIENIENDO LAS RAÍCES

ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13
TEL. 943 54 08 40



Haritz Urretabizkaia y Ane Echeverría, responsables de Orient Berri Gastroteka de Beasain, dirigen desde marzo del 2022 el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa **abre todos los días a las 6 de la mañana** arrancando con cafés y tortillas y para las 9 ya tiene montada una espectacular barra en la que encontramos gran cantidad de **pintxos clásicos y todo tipo de embutidos**, además de las **tortillas de patata** que tan bien se le dan a Ane: De patata normal, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... En cocina, por supuesto, se mantienen, con la receta original, las **especialidades de la casa: Caldo, Callos caseros, Carne cocida...** así como su chorizo y la morcilla en temporada. **Cierra:** Sábado tarde y domingo


GOXO (Ordizia)

EL TXOKO MÁS DULCE

Los ordizarras y los que frecuentamos con cierta regularidad esta preciosa villa goieritarra no podíamos haber recibido una mejor noticia al inicio del verano de este ya casi extinto 2023: Tras el cierre de Unanue, alguien se animaba a retomar, al menos, el despacho de Kale Nagusia, y ese alguien era, además, **Anca Rusu**, joven Rumana que lleva ya década y media viviendo en Ordizia, donde tras trabajar en más de un establecimiento hostelero de calidad ha podido demostrar su valía profesional y humana.

Así pues, el 1 de julio este emblemático establecimiento reabrió sus puertas bajo el sugerente nombre de **Goxo** aunque la filosofía del mismo seguía siendo la misma que había sido durante décadas las del anterior local: ofrecer cobijo y un ambiente agradable y acogedor a todo aquel que quiera desayunar, almorzar, merendar, tomar un buen café a cualquier hora con una pieza de repostería, adquirir el pan nuestro de cada día, encargar una tarta o pasteles para un regalo, una celebración, un capricho... Anca, por supuesto, tras tantos años en hostelería sabe, y muy bien que uno de los principios más acertados en este gremio al igual que en muchos otros es ese que reza: "Si algo funciona bien, ¿Para qué cambiarlo?"

Así que Anca ha mantenido la disposición del local y su filosofía, eso sí, tratando de mejorar lo presente en la medida de lo posible.

Pan y dulces de Joseba Argiñano

Así, Anca ha decidido apostar por los productos de **Joseba Argiñano**, empezando por el pan. "Todo el pan" nos explica la nueva regente del local, "es de masa madre con largas fermentaciones de al menos 12 horas. Lo hay casero, casero de leña, de malta tostada... de un montón de tipos, todos ellos de gran calidad".

La calidad, qué duda cabe, está en todos los productos de Argiñano presentes en Goxo, de los que Anca destaca las pastas, los productos de repostería como croissants, napolitanas, magdalenas... y, por supuesto, los pasteles. "El de Maracuyá (foto 2) es el que más ha gustado, pero todos están muy buenos".

Y, por supuesto, de cara a las Navidades ya pueden reservarse tartas, pasteles y, cómo no, **turroneos y roscos de reyes**. De hecho, estos podrán ser rellenos de crema, de nata, mixtos, rellenos de Nutella y hasta de merengue !! Pero, lo dicho, deben ser reservados y cuanto antes, mejor.

Y más novedades

Anca anuncia un carro de novedades bajo su batuta: **Desayunos saludables**, incluyendo opciones vegetarianas y veganas, instalación en breve de una **chocolatera** para elaborar su propio chocolate... y pasadas las Navidades, **catas de vinos** de la mano de **Tomás Bosque!!** Sin duda, un gran futuro el que auguramos a Anca. Esperamos ir informando sobre todo ello !!



GOXO OKINDEGIA
Nagusia, 17 - ORDIZIA

@goxo_momentuak Tf: 943 88 15 51

LONTXO ARRAINDEGIA

CALIDAD Y FRESCURA
GARANTIZADAS

BEASAIN

MARTINA MAIZ, 3
TEL. 678 79 76 04
lontxo2021@gmail.com



Lontxo Ormazabal, quien fuera durante casi 30 años cocinero y parrillero del Asador Korta, ha reabierto y reformado lo que fue la **Pescadería Carmen**, siguiendo la misma filosofía que sus anteriores propietarios y **haciendo una apuesta decidida por la calidad y la frescura acudiendo, tanto él como su ayudante Jose Mari Etxeberria, todos los días a la lonja** para elegir las piezas más interesantes para sus clientes. Acorde con los nuevos tiempos, pueden hacerse los **pedidos por Whatsapp**, complementando el despacho de pescados con la venta de **otros interesantes productos** como conservas de calidad y una **selección de vinos** especialmente indicados para maridar pescados y mariscos. Lontxo abre **de martes a sábado de 08:30 a 13:30**.



Lasa 
HARATEGIA • CARNICERÍA

- Eusko labeladun okela
- Txistorran berezitasuna

Euskal Herria kalea 14 - ORDIZIA - Tf. 943 86 00 73

Las frutas y verduras más frescas en...

MARTINEZ

Frutas y verduras



- CALIDAD Y BUEN PRECIO
- OFERTAS DIARIAS
- GARANTÍA Y EXPERIENCIA

Secundino Esnaola 8
Izspi auzoa 6

ZUMARRAGA
943 72 32 20

ZUMARRAGA

PIEDAD 5,
TEL. 637 95 69 80

JANNETT

PELLERÍA, CHARCUTERÍA Y MÁS
...AHORA TAMBIÉN POR WHATSAPP !



HAZ TU PEDIDO
POR WHATSAPP !



Jannette Parada dirige junto a su marido, **Luis**, esta pollería que ofrece una increíble gama de **productos**. Además de pollos enteros, picadillo, muslos deshuesados, pechugas y hamburguesas especiales de pollo (con espinacas, con cebolla, con queso...). encontraremos productos de **charcutería** como buen jamón en diferentes gamas y precios, desde el jamón de bodega hasta el **ibérico**, pasando por el jamón de bodega, y una excelente paletilla en todos los formatos. El chorizo es otro de los fuertes de la casa, destacando el de Cantimpalo, el de Zamora y el riojano. Conservas, congelados, quesos... completan la oferta de este pequeño pero muy bien aprovechado local. **Y ahora, puedes hacer tu pedido por Whatsapp de un día para otro y recogerlo sin esperar cola de 9:30 a 14:30 en el nº 637 95 69 80**



MUJIKA HARATEGIA (Beasain)

60 AÑOS DE CALIDAD

Las carnicerías Mujika, tanto la de Ordizia como la que nos ocupa hoy, la regentada en Beasain por **Juan Ignacio "Xixio" Mujika** y su mujer, **Elena Pérez**, se encuentran de enhorabuena. No en vano acaban de cumplirse nada menos que 60 años desde que su padre, **Juan Mujika**, abriera la primera de las carnicerías que llevó el apellido familiar y de la que surgieron los negocios de ambos hijos.

Invierno, tiempo de alubias

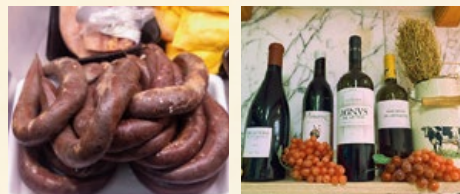
Ha pasado ya, por lo tanto, más de medio siglo desde que el nombre de Mujika comenzara asociarse con el oficio de carnicero, y son muchas cosas las que han cambiado en ese tiempo, pero si algo tienen claro Xixio y Elena es que **la calidad sigue siendo su santo y seña**. "Ahora, en invierno, por ejemplo, es tiempo de alubias" comenta Xixio, "y para quien quiera acompañarlas con sacramentos de calidad, seguimos elaborando en casa nuestros propios mondejús, morcilla, chorizo... y tenemos también una costilla de cerdo extraordinaria que, los que saben, no la mezclan con los sacramentos, sino que la preparan asada, la sirven cuando la gente ha terminado las alubias... y se alarga la comida más que si solo nos limitamos a la alubia, que el problema que tiene es que lleva mucho trabajo... y luego se acaba enseguida".

Productos para facilitarnos la vida

Además de esos "truquitos" para disfrutar más de las comidas familiares o entre amigos, Xixio y Elena también tratan de proporcionar a sus clientes productos que les faciliten la vida. "Ya hace muchos años" nos cuentan, que tenemos platos precocinados, desde callos hasta croquetas, pasando incluso por gambas a la gabardina. Y entre las novedades de los últimos años están nuestros **nuggets de pollo, totalmente naturales**, que elaboramos con buen género y empanamos con pan rallado de maíz elaborado por nosotros. Al ser de maíz, no tiene gluten por lo que viene muy bien para las personas intolerantes. Y, por supuesto, también hacemos hamburguesas, y lo hacemos con muy buen género: de ternera, de pollo, de cerdo, de espinacas... siempre frescas y recién elaboradas" Y, cómo no, las carnicerías Mujika siguen manteniendo su identidad con su excelente **chorizo de elaboración propia, su morcilla dos veces ganadora en el Campeonato de Beasain, y su txistorra que fue segunda en Gipuzkoa**. Todo ello sin olvidar, por supuesto, su exquisita **carne de ternera del país** procedente de terneras criadas en Gipuzkoa y en los pastos de Aralar.

Nuevos horarios

Uno de los principales cambios que se han operado no sólo en la carnicería de Xixio y Elena sino en muchos comercios locales es el del horario. "Ahora abrimos **de 8:30 a 13:00 y de 17:00 a 19:00**. Hemos adelantado la apertura, pero también cerramos una hora antes. Disfrutamos más de nuestra vida y de nuestra compañía mutua sin estar el trabajo de por medio y podemos visitar a la hostelería local antes de ir a casa. La clientela lo ha entendido y se han adaptado a nuestro nuevo horario" confiesa Xixio sin disimular su satisfacción.



MUJIKA HARATEGIA
Avda. Navarra 31 - BEASAIN

Tf: 943 88 04 88

AMETSA

TERNERA DEL PAÍS Y COMIDA
PARA LLEVAR HECHA EN EL LOCAL

ZUMARRAGA

BIDEZAR, 1
TEL. 943 03 75 20



Esta carnicería, dirigida desde 2002 por **Joseba Arratibel** y **Jon Telleria** cuenta como principal atractivo su **carne de ternera proporcionada desde sus inicios por productores de Zumarraga, Urretxu, Ezkio y Gabiria**, además de **Cordero de caserío en temporada** y **buenos embutidos** ibéricos traídos directamente de Guijuelo. Además, Joseba y Jon cuentan, desde hace tres años, con una **cocinera** que elabora en el mismo local **platos caseros para llevar** como Albóndigas, Lasaña, Pimientos rellenos, Bacalao con tomate o al pil-pil, Txipirones en su tinta, Callos, Costilla, Oreja... así como exquisitas **pizzas elaboradas en el local** con productos naturales. Complementos como conservas de Navarra, comestibles y aceites completan la oferta de un establecimiento imprescindible.



OIARBIDE

URDAITEGIA
HARATEGIA

Andraitz 3 - ZEGAMA **943 80 16 80**


Iturralde 9 - BEASAIN **943 88 27 47**

Legazpi 3 - ZUMARRAGA **943 72 08 59**



Jose Mª Soraluze y Marisa Artano junto con sus hijos Lorena e Ion, dirigen el negocio familiar que comenzaron en el año 1954 los padres de Marisa con la venta ambulante.

• Servicios a bares y restaurantes • Compra diaria en la subasta de Pasaia

 Pedidos por whatsapp **678 72 67 07**



Hirigoien Kalea, 18 - LAZKAO
943 88 51 71



Uhaitz kalea, 2 - LAZKAO
943 88 24 44

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA
MERCADO DE LA BRETXA P-2

IRUN
MERCADO DE URANZU
ERRETERIA
CENTRO COM. NIESSEN



Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad procedente de las Islas Faroe**. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado... hasta 25 formatos** entre los que destaca el **Filete selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de les Garrigues, Hongos, Pimentón, Sales...



APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Maillutz 3
ORDIZIA

943 88 00 77
663 81 47 64

apain@apain-sl.com



Pol. Ind. Argixao, 30. ZUMARRAGA
943 72 08 07
aluminiosleihoetxe@gmail.com

Ventanas de PVC NAZAN



Instalamos
MURO
CORTINA

Ventanas de aluminio de STRUGAL

STRUGAL

Instalamos FACHADA VENTILADA



Margoen salmenta eta biltegia
Almacén y venta de pintura

- Fachadas: renovación, aislamiento térmico, hidrofugantes...
- Decoración: interior, exterior, madera, papel pintado...
- Industria
- Suelos

MB
MARGOAK



"Tu mayor poder está en tu habilidad de decidir."

BEASAIN - 943 65 34 23 - 617 348 897
LEGAZPIA - 943 73 03 18
comercial@mbmargoak.com



Elbarrena Auzoa 11 (Olaetxe)
Apartado 77 - LEGAZPI



ALUMINIO ROTURA
DE PUENTE TÉRMICO
IMITACIÓN A MADERA

TF. 943 73 39 91 - FAX. 943 73 19 27
aluminiosaleman@aluminiosaleman.com

igeltsaritza-albañilería



Gremioen koordinazioa
Sukalde eta bainuen berrikuntza
Igeltzaritza orokorra

Coordinación de gremios
Reforma de cocinas y baños
Albañilería en general

Lanaren Hiribidea 3 -3º eskuina. LEGAZPI

659 58 58 42



ANTXUSI

ERREFORMA INTEGRALAK REFORMAS INTEGRALES

Ezkiaga etorbidea z/g. BEASAIN
943 88 21 40

info@reformasantxusi.com
www.reformasantxusi.com

Gremioen koordinazioa - Igeltseritza orokorra
Erreforma integralak - Sukaldeko altzariak
Bainugelako altzariak - Horma armairuak
Sukaldea (ekonomika)-k - Ordezkoak eta matxura

Coordinación de gremios - Albañilería en general
Reformas integrales - Muebles de cocina
Muebles de baño - Armarios empotrados
Cocina económica - Repuestos y averías



Uioreformas

Reformas en general

Tf. 642 59 22 05

harri

ALBAÑILERÍA EN GENERAL

cocinas, baños, fachadas, etc...

COORDINACIÓN DE GREMIOS

TRABAJOS EN PLADUR

Urola

CARPINTERÍA EN ALUMINIO Y PVC

ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

670 40 75 97 / 654 22 58 08



Albañilería en General

ALBAÑILERÍA EN GENERAL

Reformas de Cocinas y Baños.
Tejados, Fachadas, etc...

GESTIÓN DE GREMIOS

San Inazio 26 LEGAZPI
reformasmaseda@gmail.com

692 70 36 81

RACi

hierros y metales

Pol. Mugitegi, vial E1. URRET XU
Tel./Fax: 943 03 87 22
Mov.: 635 72 37 63
E-mail: raci@euskalnet.net





unai
IGELTSEKITZA
ALBAÑILERÍA

- Erreformak Orokorrean
- Reformas en General
- Bainuak, Sukaldeak
- Baños, Cocinas
- Merkataritza Lokalak
- Locales Comerciales
- Gremioen Koordinaketa
- Coordinación de Gremios
- Kanteria
- Cantería



Tf. 627 081 945 - unairodriguez30@gmail.com

LAMY
HIGIEZINEN AGENTZIA - INMOBILIARIA

www.lamylazkao.com
C/ José de Laso 4 - LAZKAO 943 88 37 39

CASERÍOS Y EXPLOTACIONES RURALES
EN ATAUN Y LAZKAO
desde 220.000 €



Laubide

Iturgintza • Gasa • Berogailuak
Fontanería • Gas • Calefacción



Aire girotua • Klimatizazioa
Aire acondicionado • Climatización

Laubide 25, trasera • LEGAZPI • 617 23 63 22 • ion_calabor@hotmail.com



HARLANDU S.COOP

Marmolak
Granitoak
Harriak

- Marmol, granito eta harri lanak
- Encimeras de baño y cocina
- Revestimientos de fachada y suelos
- Hilerriko lanak

Pol. Zubierreka, 52 - LAZKAO - T. 943 882 465
harlandu@harlandu.com



MARGOGAI.com

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,
Industrialia, Makineria

Laskalbar 1-1 BEASAIN
Tel./faxa: 943 88 22 93
lazkaibar@margogai.com

DURAVIL



ZUGAZTIBI

aholkularitza
asesoria

bitartekaritza zerbitzua
servicio de mediación

abokatuak
abogados

higiezin agentzia
inmobiliaria

Domingo Unanue Enparantza 5 Tf. 943 16 15 58
ORDIZIA M: 639 95 74 89
zugaztibi@zugaztibi.eu



Burdindegia Ferrería
Eskuzko erremintak eta tresna elektrikoak
 Herramientas manuales y eléctricas
Brikolajea Bricolaje
Etexresna elektriko txikiak Pequeños electrodomésticos
Tresnería Menaje
Dekorazioa / Etxea Decoración / Hogar
Elektrizitatea / Argiztapena Electricidad / Iluminación
Iturgintza Fontanería
Lorzaintza / Lorategiko altzariak Jardinería /
 Mobiliario de jardín
Sarrailagintza / Postontziak Cerrajería / Buzones
Maskotentzako osagaiak Accesorios para mascotas
Pinturak / Pintura-osagarriak Pinturas /
 Accesorios de pintura



FERRERIA
Alonso BURDINDEGIA
BURDINDEGIA
 Urdaneta 4, ORDIZIA - Tf. 943 80 50 74

¿Problemas de condensación, moho y humedad?



INYECCIÓN EN TABIQUE TAMBOR



**RÁPIDO , ECONÓMICO
Y SIN OBRAS**



**AHORRO EN
CALEFACCIÓN**



**INYECCIÓN EN TABIQUE TAMBOR
CON MATERIALES TERMO-ACÚSTICOS**

ANTES



DESPUÉS



¿Filtraciones de agua en garajes y sótanos?

SOLUCIÓN: INYECCIÓN DE RESINAS AQUOREACTIVAS



943 730 699



WWW.ATERKI.COM